

**riccardo di segni**

**guida alle regole  
alimentari  
ebraiche**

**a cura della  
assemblea dei rabbini d'italia**

Digitalizzato nel 5779 - 2019 da

*www.torah.it*

Nella cultura ebraica l'alimentazione è considerata come un mezzo di espressione di idee, uno strumento educativo. Le regole alimentari trasformano il soddisfacimento di un bisogno elementare in un rito sacro.

Gli aspetti e i significati principali di queste regole, poco conosciuti e apprezzati nei loro reali valori, sono illustrati in sintesi in questa pubblicazione, che fornisce, accanto a semplici informazioni pratiche, gli elementi per avvicinarsi alla comprensione di uno dei momenti più caratteristici della tradizione ebraica.

[ ultima di copertina ]

RICCARDO DI SEGNI

**Guida  
alle regole alimentari  
ebraiche**

A CURA DELL'ASSEMBLEA DEI RABBINI D'ITALIA

Roma 1976 - 5736

שנת כעק שתול על

« Vài, mangia contento il tuo pane  
e bevi con cuore allegro il tuo vino  
perché quello che fai

è voluto da Dio »

Ecci. 9:7 (trad. di G. Ceronetti)

La pubblicazione di questo libro è stata possibile grazie a una generosa offerta in memoria di Enzo Modena da parte del figlio.

## PRESENTAZIONE

*Questa pubblicazione presenta in sintesi gli aspetti più importanti delle leggi alimentari ebraiche. Lo scopo è di essere una guida pratica di consultazione; per questo non può sostituire i testi rituali fondamentali. La guida affronta in particolare i problemi più comuni che si pongono in ogni famiglia e accenna brevemente agli altri problemi la cui soluzione spetta ad esperti (come la shechithà, il controllo delle therefòt, ecc.).*

*La complessità della materia non permette, in un'esposizione schematica, una trattazione chiara ed esauriente degli argomenti; per questo suggeriamo al lettore, specialmente a chi è meno preparato, una applicazione graduale, ma soprattutto (per uno studio serio e approfondito) sottolineiamo la necessità di consultare sempre gli esperti della materia.*

*L'esposizione degli aspetti pratici di ogni rito è preceduta da una introduzione che cerca di spiegare le idee che ne sono alla base.*

*È spesso impossibile indicare una linea di comportamento unitaria, per l'esistenza di diverse tradizioni nelle comunità italiane; per questo sono state esposte le opinioni differenti per ogni rito diffuso in Italia; la tradizione vuole che si rispetti il rito della comunità a cui si appartiene.*

*L'accresciuto interesse che si nota in questi ultimi anni per le tradizioni ebraiche fa sperare nell'utilità di questo libro.*

## Fonti

Le fonti della pubblicazione sono i principali codici tradizionali (Mishnèh Toràh di Maimonide, Shulchàn 'Arukh di Josef Caro ecc.). Per i problemi moderni, che nei codici non sono contemplati, sono state consultate opere ritualistiche di autorità contemporanee riconosciute (in particolare il Meqor Chaijm del rav Ch. D. HaLevi). Le fonti sono state indicate solo nei casi in cui una affermazione riportata può sembrare discutibile.

## Abbreviazioni

I nomi dei testi tradizionali e moderni che vengono più frequentemente citati nel lavoro sono così abbreviati:

M.T.: Mishnèh Toràh, o Jad haChazaqàh, di Maimonide (1135-1204).

S.A.: Shulchàn Arùkh, di Rabbi Josef Caro, (1488-1575).

C.A.: Chokhmàt Adàm, di Avrahàm Danzig, Varsavia 1908.

M.C.: Meqòr Chaijm, di Ch.D. haLevi, Tel Aviv, 1967.

S.S.: Shemjràt Shabbàt Qehilchatah, di J.J. Neubert, Gerusalemme, 1965.

Le consulenze tecniche di Clara Waschsberger Cesana, dottoressa in scienze alimentari, sono contrassegnate con la sigla C.W.

## Ringraziamenti

Ringrazio l'assemblea dei rabbini d'Italia per aver promosso l'iniziativa della pubblicazione; i rabbini Menahem E. Artom e Shalom Bahbout per i consigli e i suggerimenti; la dottoressa Clara Wachsberger Cesana per le consulenze in scienze alimentari.

Le illustrazioni sono di Connie Coen.

Rabbi Chananjà ben 'Aqashiàh dice:  
« Il Signore volle aumentare i meriti di Israele,  
e per questo multiplicò loro leggi e precetti... »  
Avòt, 6:12

## *INTRODUZIONE*

## « KASHER » e « KASHERUT »

« *kashèr* » significa valido, adatto, buono. Un cibo è “*kashèr*” quando è adatto ad essere consumato, quando è stato preparato nel rispetto delle norme alimentari ebraiche.

Il termine “*kashèr*” non si applica soltanto al cibo, ma anche a ogni persona o cosa che corrisponde ad un determinato requisito.

Anche un uomo può essere “*kashèr*” per una data azione; un oggetto rituale è “*kashèr*” se è fatto secondo le regole.

Così anche il termine “*kashrùt*” (*kasherùt* secondo la pronuncia italiana dialettale; sarebbe più corretto *kashrùt* o *kasherùt*) indica genericamente “l'essere adatto”, anche se nell'uso prevalente indica l'insieme delle regole alimentari ebraiche. Con quest'ultimo significato verrà usato in queste pagine.

## SCHEMA GENERALE

Le norme che regolano l'alimentazione nella tradizione ebraica sono, come è noto, numerose e di vario tipo. Schematicamente le principali possono essere così riassunte:

- 1) la distinzione tra animali permessi e animali proibiti;
- 2) il permesso di consumare solo gli animali uccisi con una tecnica rituale particolare, la *shechithàh*;
- 3) il divieto di bere il sangue;
- 4) il divieto di consumare alcune parti di grasso;
- 5) la proibizione di mangiare membra tolte ad animali viventi;
- 6) il divieto di mangiare il nervo sciatico;
- 7) l'obbligo di scegliere, tra gli animali permessi, solo quelli indenni da malattie e difetti fisici di vario tipo;
- 8) il divieto di mescolare carni con latticini;
- 9) il divieto di consumare sostanze che mettono in pericolo la salute e la vita.



## IL SIGNIFICATO DELLE REGOLE ALIMENTARI

### **Premessa.**

Prima di spiegare, o meglio, tentare di spiegare, le leggi alimentari, è necessaria una premessa.

Il problema della ricerca di motivi delle regole della kasherùt non è indipendente, ma rientra nel problema più generale della spiegazione di tutte le leggi ebraiche: questione molto complessa, dibattuta da secoli, senza mai arrivare ad una soluzione definitiva.

Il problema si pone in questi termini:

La Toràh contiene un'ampia normativa che investe campi differenti. Molte leggi sono perfettamente comprensibili, per il loro immediato significato sociale: leggi contro l'omicidio, il furto, la falsa testimonianza ecc.

Altre norme, a carattere più strettamente religioso, possono essere spiegate anche se non altrettanto semplicemente: le leggi sul Sabato, la Pasqua, ecc. Ma c'è un altro gruppo di regole, la cui comprensione oggi è estremamente difficile, se non impossibile, anche ponendosi in una prospettiva scientifica fuori da ogni considerazione religiosa.

Queste difficoltà hanno dato origine ad un lungo dibattito che si muove tra due atteggiamenti contrapposti. Da una parte c'è chi malgrado le difficoltà tenta in ogni modo di spiegare i punti oscuri, e costruire un sistema interpretativo che possa dare una risposta valida in ogni momento dell'esperienza religiosa. Dall'altra parte c'è chi nega a priori la possibilità di arrivare ad una spiegazione valida di tutta la normativa, e sostiene che questa debba essere accettata non per le possibili motivazioni di ogni singola norma, ma per il fatto che il sistema di regole, nel suo complesso, costituisce un unico blocco che si ritiene perfetto, perché originato da ispirazione divina. Se si accetta questo principio di perfezione

della Toràh, l'osservanza di ogni singola norma diventa la conseguenza della premessa. La prima delle due posizioni rappresenta più che una realtà, una aspirazione: la volontà, l'intenzione di chiarire, di scoprire quello che è nascosto, che spesso cozza contro limiti difficilmente superabili. In questi casi, è bene precisarlo, la prospettiva religiosa è tale che la mancanza di comprensione dei motivi di una norma non può mai essere presa a giustificazione della disobbedienza e dell'abbandono della norma, ma deve essere invece uno stimolo ad una ricerca più approfondita.

Non è questa la sede per dilungarsi sull'argomento ed esporre le numerose e differenti opinioni (sull'argomento, in italiano, v. D. Lattes, *Aspetti e problemi dell'ebraismo*, Borla edit. pag. 95 e segg). Lo scopo di questa premessa è di indicare i limiti entro i quali ci si muove quando si tenta l'interpretazione di una regola tradizionale.

Nel caso particolare delle regole alimentari il problema è complicato, proprio perché il più delle volte non esiste una spiegazione o una teoria che non si presti in qualche modo a obiezioni.

Le idee che verranno esposte nelle pagine che seguono sono solo delle ipotesi, tra le varie possibili. È difficile in questo campo arrivare alla certezza.

In ogni modo, quale che sia l'atteggiamento che si assume nei riguardi del problema della kasherùt, bisogna tenere presente un principio fondamentale. Queste norme (come le altre norme tradizionali ebraiche) sono azioni, modelli di comportamento, rappresentano un sistema di vita. Una idea religiosa si capisce con lo studio; ma per capire una azione che esprime una idea religiosa il solo studio non è sufficiente; l'azione deve essere vissuta.

L'ebraismo è una esperienza religiosa basata tutta sull'azione, una cultura che si manifesta attraverso dei comportamenti ed è difficile ammettere che questo tipo di cultura possa essere pienamente capito, apprezzato, o giudicato, se l'esame si ferma ad una valutazione esterna.

L'esperienza ebraica si capisce veramente soltanto quando la si vive.

## Il concetto di sacro

Le regole alimentari ebraiche devono essere inquadrare in un ambito più vasto. Esse rappresentano solo una parte della normativa che regola ogni momento della vita dell'ebreo. Lo scopo di questa normativa è di guidare l'esistenza secondo modelli di comportamento che portano alla perfezione e alla santità.

Le regole alimentari sono una parte del programma verso la « santità »; per comprenderle è quindi necessario chiarire il significato del concetto di « santità » (*qedushàh*) nell'esperienza ebraica.

La radice *qdsh*, da cui derivano *qedushàh* e *qadòsh* (sacro) aveva in origine il significato di « separazione », in ogni senso, anche negativo. La lingua biblica conserva i segni di questi significati originari in alcuni termini, come ad esempio « *qadèsh* » e « *qedeshàh* » che indicano al maschile e al femminile coloro che si dedicano alla prostituzione sacra.

Questa premessa è importante, perché anche se nella successiva evoluzione linguistica « *qadòsh* » indica la separazione positiva, la sacralizzazione, il significato originario del termine spiega i limiti e lo spazio, fundamentalmente materiale, in cui l'ebraismo inserisce la sua concezione di sacro.

Il « sacro » deriva da una scelta, che ha per oggetto azioni e cose della vita di ogni giorno, modi di comportamento, prima ancora di idee e pensieri.

Il « sacro » non è in una dimensione metafisica, ultraterrena, irraggiungibile, ma è alla portata di ogni uomo. Per quanto sia un ideale che ha per modello la sacralità divina, l'ebraismo ammette che sia possibile per ogni uomo muoversi nel sacro ed agire sacramentalmente. Anzi, per ogni ebreo tendere al sacro è l'obbligo fondamentale che deve guidare le sue azioni (v. Lev. 19:2 e Esodo 19:6, « sarete per me un regno di sacerdoti e un popolo sacro »).

Nella tradizione ebraica il sacro diventa un ideale di perfezione di vita che coinvolge l'uomo nello spazio dove si muove, nel suo comportamento quotidiano, in ogni particolare della sua esi-

stenza; nello studio, nel lavoro, nella vita sessuale, nel vestire, nel mangiare, ecc. Ognuna di queste attività può diventare sacra, acquistare un significato diverso, essere di stimolo ad una ulteriore ricerca di sacro.

Ogni azione, anche la più insignificante, diventa oggetto di una scelta; la vita dell'ebreo è impostata in questo modo su una scelta continua e sistematica, che tra l'altro educa a valutare in una prospettiva diversa da quella abituale il significato delle azioni che si compiono, e di conseguenza il ruolo dell'uomo nei suoi rapporti con gli altri uomini, con le sue esigenze di sopravvivenza, e con la natura.

È importante sottolineare l'attualità di questa concezione del sacro, che da un lato si muove entro confini materiali, e dall'altro porta all'educazione e alla maturazione dell'uomo; in questa strada verso il « sacro » l'ebraismo contrappone i suoi valori a quelli che la società cerca di imporgli come modelli da seguire, imitare, adorare.

La sacralità secondo l'ebraismo è quindi il risultato dell'educazione alla scelta e alla verifica continua, che coinvolge all'inizio azioni quasi insignificanti e finisce per mettere in discussione tutti i valori su cui si basa la vita dell'uomo.

Le regole alimentari si inseriscono in questo programma verso la « *qedushà* », come momento particolare che disciplina la vita dell'uomo nel momento in cui si alimenta per sopravvivere o per piacere.

L'alimentazione diventa un rito, un modo di essere ed agire sacramentalmente, uno strumento di perfezione; un modo di sopravvivenza non più solo biologica, ma anche culturale.

Esaminiamo ora i particolari di ogni rito e i suoi possibili significati.

« Io sono il Signore che vi fa uscire dalla terra d'Egitto per essere vostro Dio e voi sarete santi, perché io sono santo; questa è la legge sui quadrupedi e gli uccelli e ogni animale che brulica nell'acqua o sulla terra, per separare tra l'impuro e il puro, e tra l'animale che può essere mangiato e l'animale che non può esserlo ».

Levitico 11:45

#### *DESCRIZIONE DEI RITI*

## ANIMALI PERMESSI E PROIBITI

Si è detto che sacro, *qadòsh*, vuol dire prima di tutto distinto. Su questo presupposto si può impostare un discorso per spiegare i motivi per cui la tradizione impone una scelta tra animali proibiti e permessi. In realtà le vere ragioni per cui è imposta la scelta e perché ogni specie in particolare sia considerata permessa o proibita sfuggono ad una spiegazione corretta e completa, anche e soprattutto scientifica, e l'argomento risulta tra i più difficili da chiarire.

Alcuni elementi vanno comunque tenuti presenti:

A) spesso all'origine di qualche divieto di particolari specie (insetti soprattutto) ci può essere il disgusto o lo schifo per quella specie, che la tradizione ha fatto suo, in ossequio al principio di non fare azioni disgustose, che è il primo passo elementare in un processo di purificazione e santificazione. Va però sottolineato che in questo modo si possono spiegare solo una minima parte di divieti. Tanto più che una tradizione rabbinica vuole insegnare che i divieti alimentari non devono essere osservati perché si identificano con sensazioni di disgusto verso certi alimenti (come spesso può succedere a chi è sempre stato abituato a non mangiarli); ma che invece le regole alimentari debbano essere osservate proprio quando sono contrarie al desiderio dell'uomo, realizzandosi in questo modo una educazione e una costrizione che altrimenti non ci sarebbero. Secondo questa idea, per esempio, non si dovrebbe dire: « il maiale mi fa schifo e per questo non lo mangio », ma invece: « il maiale mi piacerebbe, ma non lo mangio perché è proibito ». (v. p.es. Ra.Sh.I. Commento a Levit. 20:26, a nome di R. El 'azar ben 'Azarjàh). Sulle implicazioni di questa idea si veda anche più avanti al punto C).

B) Molto si è parlato, anche da parte rabbinica, sul significato igienico della proibizione di alcune specie. Ora se è innegabile che l'astensione dal mangiare alcuni animali è tuttora una valida difesa da certe malattie (si pensi, tanto per fare un esempio, ai pericoli di gastroenteriti ed epatiti che si corrono mangiando mitili)

il vero motivo delle proibizioni non sta certamente in scrupoli igienici. Molte delle specie proibite non comportano alcun rischio particolare, neppure nei caldi climi mediorientali tanto cari alla critica positivista, mentre d'altra parte molte specie permesse possono essere pericolose tanto quanto alcune di quelle proibite.

Anche se in definitiva qualche interesse igienico non può escludersi, basta leggere i brani biblici che trattano l'argomento per avvertire come i divieti devono essere inseriti in una prospettiva molto più ampia, che se oggi sfugge alla nostra comprensione, certamente non può essere ridotta negli angusti limiti di una normativa igienica.

C) Il solo fatto che sia imposta una scelta, una separazione tra specie permesse e specie proibite ha già di per sé un significato educativo. Si realizza in questo modo, come già prima si è detto, un continuo stimolo, un esercizio alla verifica, che parte da azioni più semplici, per poi coinvolgere l'intera sfera del comportamento umano.

Nell'imposizione della scelta c'è inoltre un altro principio: si vuole insegnare che ogni bene che è dato da godere all'uomo non deve essere goduto direttamente, senza riflessione, ma dopo avere in qualche modo considerato il significato dell'atto che si compie. Questo non significa rinuncia ai beni e ai piaceri della vita. Non si vuole insegnare che l'esistenza deve essere accompagnata solo da rinunce e astensioni. Si propone invece un modo diverso di godere i beni che sono offerti, senza imporre rinunce definitive. Si instaura un rapporto diverso con la proprietà e i beni dell'uomo, che non devono essere considerati esclusivi e inalienabili.

Considerare i rapporti dell'uomo con la natura e con gli altri uomini in termini di dominio assoluto e di sfruttamento conduce ad una visione distorta del ruolo dell'uomo, che diventa o padrone tirannico o schiavo di altri uomini, o delle macchine che costruisce, o dei beni che cerca.

In questi termini il significato delle regole alimentari, che educano od instaurano un diverso rapporto con il bene che si

gode non è diverso da quello di altri riti ebraici, primo fra tutti il Sabato.

D) La scelta tra animali permessi e proibiti caratterizza il gruppo ebraico, distinguendolo (culturalmente!) dagli altri popoli; è un principio di coesione e di unità.

È indubbio che le regole alimentari realizzano una distinzione nazionale della comunità; ma anche in questo caso è necessario precisare che questo risultato non può essere l'unico e vero scopo della normativa, ma solo uno dei suoi aspetti, e probabilmente non il più importante.

D'altra parte è da sottolineare il dato che, perlomeno nella vita diasporica, sono proprio queste norme (e le altre a carattere pratico) che segnalano la presenza e la vitalità del gruppo ebraico. Quando l'ebreo non è perseguitato e trova sotto questo stimolo negativo l'unione con la sua comunità, l'identificazione con l'ebraismo è un processo che non può rimanere in termini teorici. Non bisogna dimenticare gli aspetti reali del problema, come spesso si rischia di fare parlando di identità ebraica, assimilazione, recupero della cultura. La cultura ebraica, è bene ripeterlo, si esprime mediante comportamenti caratteristici, che costituiscono l'unico termine di riferimento concreto nella definizione dell'ebreo. Nella Diaspora, in particolare, l'ebreo assimilato continua a tenere i legami con la comunità non tanto con i soli sentimenti, ma attraverso pochi, ma caratteristici riti: la circoncisione, il matrimonio, la celebrazione della Pasqua, ecc.

Identificarsi con l'ebraismo comporta sempre, in ultima analisi, accettare, almeno in parte, alcune norme di comportamento. Trasmettere l'ebraismo non significa solo raccontare belle idee, insegnare una cultura di soli pensieri, ma mettere in pratica le azioni che esprimono le idee.

La normativa alimentare non è che un aspetto particolare del comportamento caratteristico della comunità. Accettarla, sotto questo punto di vista, è anche una questione di coerenza con la scelta di identificazione.



E) Per alcuni gruppi di animali potrebbero essere individuati motivi particolari. Per esempio molti sostengono che il divieto di mangiare uccelli rapaci avrebbe il significato di rifiuto della violenza che caratterizza l'esistenza di quegli animali.

## **Classificazione**

La Torà classifica gli animali in vari gruppi (quadrupedi, acquatici, volatili, insetti, ecc.) e distingue nell'ambito di ogni gruppo le specie permesse da quelle proibite.

È da sottolineare che i criteri usati dalla Torà per la classificazione (fondamentalmente l'habitat della specie: acqua, terraferma ecc.) non sono gli stessi della classificazione scientifica (su basi descrittive-evoluzionistiche) e non vanno confusi. Per esempio la balena, che nella classificazione scientifica è un mammifero, per la legge tradizionale rientra tra gli animali acquatici e la sua posizione è decisa in base alle regole che riguardano questa categoria.

Inoltre va precisato che il concetto biblico e rabbinico di specie (mjn) è grossolanamente sovrapponibile a quello scientifico, ma non sempre l'identità dei due concetti è completa.

La classificazione biblica e rabbinica non è « scientifica », perché non ha scopi « scientifici », ma serve ad esprimere idee religiose della comunità.

La distinzione tra specie permesse e proibite si basa su principi differenti per ciascun gruppo.

### **Quadrupedi:**

I criteri per riconoscere i quadrupedi permessi sono stabiliti nella Torà (Lev. 11:2 e segg.): gli animali devono avere lo zoccolo diviso in due (fig. 1) e devono essere ruminanti.

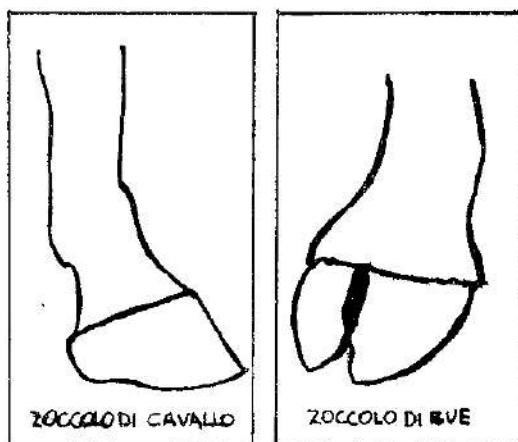


Fig. 1

Sono permessi, tra gli altri, i bovini, gli ovini, i caprini.

Sono proibiti, tra gli altri, i suini, gli equini, i cammelli, i conigli e le lepri.

### **Volatili:**

Il problema della definizione delle specie permesse tra i volatili è molto complicato. La Toràh non stabilisce i criteri distintivi, ma enumera un piccolo numero di animali proibiti, la cui identificazione è però controversa.

È la tradizione orale che stabilisce i criteri per decidere la posizione dell'animale. Per essere permesso questo non deve essere « rapace » (*dorès*). Quando si è in dubbio se un uccello è rapace si possono applicare due regole: se l'animale divide le quattro dita della zampa due anteriormente e due posteriormente, quando si appoggia su un supporto (fig. 2); o se prende al volo il cibo che gli viene offerto è « rapace ». Non è invece « rapace » se ha il becco

arrotondato (fig. 3) e le dita delle zampe riunite da una membrana (fig. 4). Se l'animale non è « rapace », è kashèr quando ha uno di questi tre segni:



Fig. 2



Fig. 3

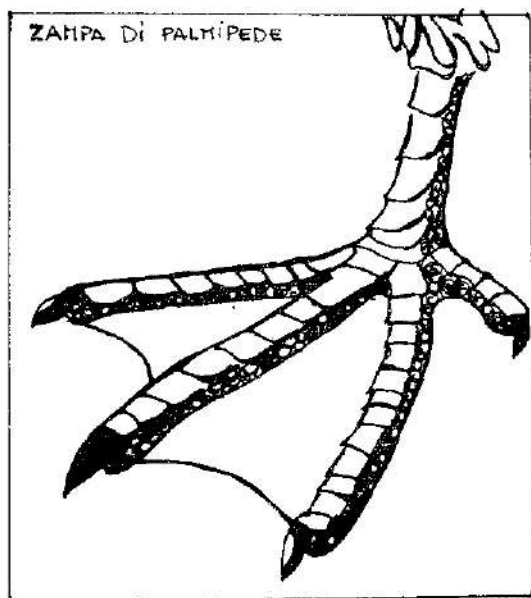


Fig. 4

— un dito della zampa è diretto posteriormente (fig. 5);

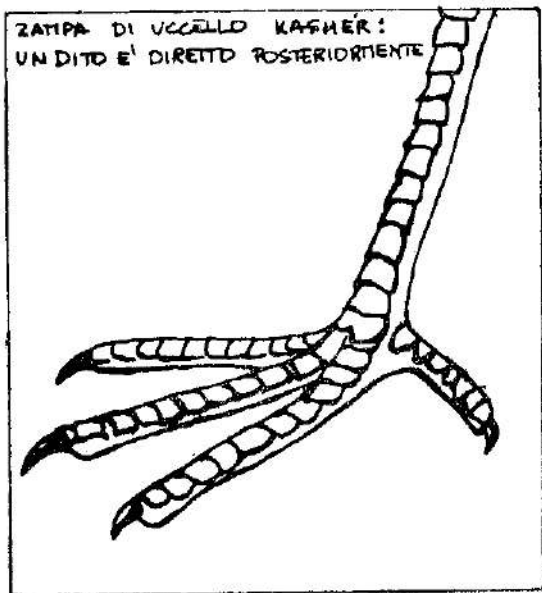


Fig. 5

- ha il gozzo (estroflessione a sacco dell'esofago) (fig. 6);
- ha il ventricolo (fig. 6) avvolto da una membrana che può essere svolta con facilità con le sole mani.

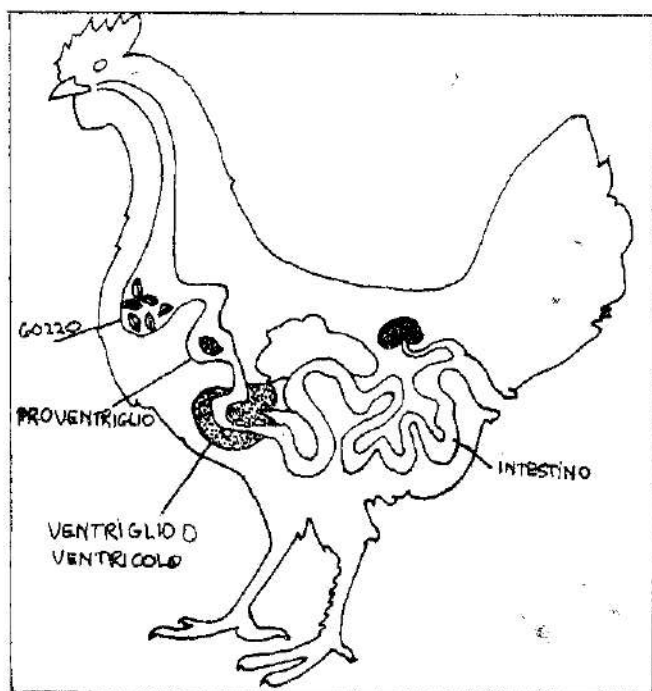


Fig. 6

In realtà, oggi, questi segni non sono decisivi. Ogni comunità ha mantenuto una sua tradizione in base alla quale mangia alcune specie di uccelli e altre no: ed è questa tradizione che, nel dubbio che deriva dall'impossibilità di classificare esattamente l'animale in base ai segni tradizionali, stabilisce in definitiva se un animale si può mangiare o no.

Come guida orientativa presentiamo una lista di animali considerati generalmente (ma non sempre unanimemente) permessi. La lista deriva da un articolo di Israel Meir Levinger (Sinai, 5729

pag. 259 e segg.) nel quale sono raccolte le testimonianze di diverse tradizioni. Le testimonianza più importante e completa è quella di un libro pubblicato a Livorno del 1832, « *Zivchè Kohèn* », di Itzchaq b. Mejr ha-Kohèn, che elencò, accompagnandole con disegni, una trentina di specie di uccelli permessi in quella comunità.

Su questa testimonianza in particolare, tanto più attendibile perché corredata dal nome italiano dell'uccello, ci si può basare oggi in Italia.

*Gli animali esclusi da questa lista sono da considerarsi in linea di massima proibiti*, a meno che non esista una tradizione diversa nella comunità. Inoltre, se nell'uso della comunità uno degli animali qui elencati come permessi è invece proibito, bisogna seguire la tradizione locale.

Questi gli uccelli permessi, con il nome italiano e quello scientifico (contrassegnati in asterisco gli uccelli nominati nel *Zivchè Kohèn*):

oca domestica (*anser domestica*); oca selvatica (*anser anser*); anatra domestica (*anas domestica*); \* anatra selvatica, o germano reale (*anas platyrhynchos*); \* alzavola o arzaola (*anas crecca*); anatra formosa (*anas formosa*); cigno comune o reale (*cygnus olor*) — ma non è sicura la *kasherùt* di altri tipi di cigni —;

gallo (*gallus domesticus*); tacchino (*meleagris gallopavo*); \* fagiano comune o fagiano reale (*phasianus colchicus*); \* pavone o pavone reale (*pavo cristatus*); \* pernice grigia, o starna (*perdix perdix italica*); \* pernice rossa (*alectoris rufa*); pernice delle rocce (*alectoris graeca*); \* quaglia (*coturnix coturnix*) — simile alle pernici, ma più piccola; è però proibita in diverse comunità ashkenazite —;

piccione (*columba domestica*); \* colombella (*columba oenas*); colombo selvatico o piccione terraiolo (*columba livia*); \* colombaccio (*columba palumbus*); \* tortora comune (*streptopelia turtur*); tortora delle palme (*streptopelia senegalensis*); — in alcune comunità sefardite si proibiscono colombi selvatici con le zampe di colore nerastro —;

\* piviere dorato (*charadrius apricarius*); \* beccaccia (*scolopax rusticola*); \* beccaccino reale (*capella gallinago*);

passero oltremontano (*passer biblicus domesticus*); \* passero reale (*passer italiae*); passero spagnolo (*passer hispaniolensis*); \* ortolano (*emberiza hortulana*); \* strillozzo (*emberiza calandra*); \* allodola (*alauda arvensis*), — citata nel Zivchè Kohèn, ma proibita da altri —; \* merlo (*turdus merula*); \* codiroso (*phoenicurus phoenicurus*); \* pettirosso (*erithacus rubecola*); \* usignolo (*luscinia megarhyncha*); \* tordo (la qualità: *turdus ericetorum*); \* beccafico (la qualità: *sylvia borin*); \* fringuello (*fringilla coelebs*); \* fringuello montanino o montanello (*fringilla montifringilla*); \* verdone (*chloris chloris*); \* pispola (*anthus pratensis*); rondine (*hirundo rustica*), otarda (*otis tarda*); otarda minore (*otis tetrax*) — questi ultimi due in base ad una tradizione austriaca —.

Oca, gallo e tacchino, in pratica gli uccelli mangiati più comunemente, sono unanimamente permessi.

Il Zivchè Kohèn nomina anche qualche altro uccello, ma la identificazione non è sicura, anche perché sotto lo stesso nome possono essere indicate specie differenti: marzaiola, pavoncella o fifa, zigolo giallo, zigolo musciatto, culbianco, ballerina o biancola.

La gallina faraona (*numida melleagris*), di recente introduzione in Europa, non è nominata nel libro livornese, ed è al centro di discussioni tra vari autori. Molte tradizioni ashkenazite la proibiscono, mentre in qualche comunità italiana viene permessa. Si discute anche di qualche altra specie, ma si tratta di casi piuttosto rari in Italia, e per questo ne tralasciamo la descrizione.

## **Animali acquatici**

I criteri per distinguere gli animali acquatici permessi da quelli proibiti sono stabiliti dalla Torà (Levit.: 11; 9-12).

Sono permessi solo i pesci che hanno pinne e squame (fig. 7).

La tradizione stabilisce la regola che quando un pesce ha le pinne può anche non avere le squame, ma quando ha le squame ha sicuramente le pinne. La regola è utile perché consente di in-

dividuare subito l'animale permesso, anche se se ne vede solo una trancia, e senza sapere che pesce è.

Mentre per alcuni pesci non ci sono problemi, per altri vanno chiarite alcune questioni.

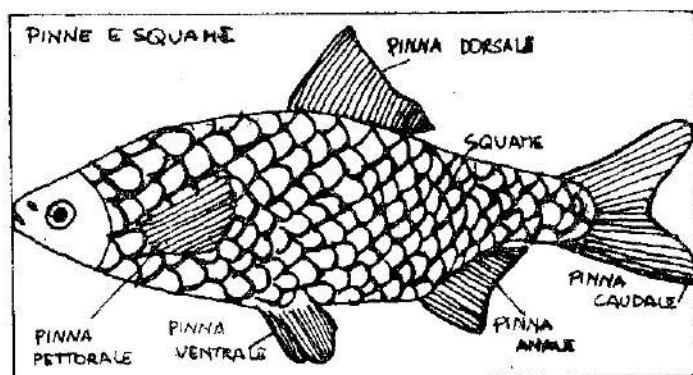


Fig. 7

In particolare è da vedere se alcuni tipi di squame possono essere considerati tali: quando il pesce non ha le squame quando nasce, ma poi gli crescono; quando il pesce ha le squame, ma le perde quando viene pescato; quando il pesce ha delle squame di struttura osteo-cartilaginea.

Il primo caso è quello di pesci come le aringhe, le sardine (sarde o sardelle), che sono unanimamente considerate permesse.

Il secondo caso è quello di pesci come il tonno, che è permesso, e del pesce spada (*Xiphias Gladius*), che è secondo una opinione prevalente permesso (v. *Enciclopedia Talmudica* voce *Dag*, 7:211, ma solo quello che vive nel Mediterraneo, e da non confondersi con specie diverse e proibite vendute con lo stesso nome e pescate in altri mari; ma anche per il tonno bisogna fare attenzione a che non vengano venduti pesci diversi sotto il nome di tonno).

Il terzo caso è particolarmente controverso. In particolare si discute sullo storione (*Acipenser sturio* e *Acipenser ruthenus*, que-



st'ultimo usato per la produzione del caviale). Gli ashkenaziti lo proibiscono. In Italia molte comunità lo permettono. Per chi proibisce il pesce è naturalmente proibito anche il caviale. Chi permette il caviale deve però fare attenzione, perché solo il caviale nero può essere permesso, mentre quello rosso deriva da animali sicuramente proibiti. Bisogna inoltre fare attenzione ai succedanei del caviale, che non sempre sono estratti da animali permessi. Citiamo qualche nome di *pesci permessi*: sgombro, pesce di S. Pietro (*Tilapia Zillii*), trota, merluzzo, cefalo, triglia, palamita (*palamys*), nasello, sogliola, spigola, pesce persico, carpa, salmone, dentice, tonno.

Sono *proibiti*, tra gli altri: tutti i « frutti di mare », i crostacei, l'anguilla, il pescecane, i polipi, la coda di rospo (permessa però in qualche comunità *non italiana*).

\* Molta attenzione va posta ai possibili equivoci che nascono da omonimie, per cui in diverse città d'Italia vengono chiamati con lo stesso nome due pesci differenti, di cui uno può essere proibito.

\* Bisogna anche porre attenzione ai rischi di acquistare in scatole o confezioni del pesce venduto con un nome di animale permesso, ma che in realtà è di un'altra specie di sapore analogo, ma proibita. Qualche autorità ha espresso a questo proposito l'opinione che si può essere veramente sicuri solo se si può controllare un pezzo della pelle del pesce e vedere se ci sono, o c'erano, delle squame.

## **Insetti**

Nell'ambito di una categoria, che la toràh chiama *shèretz ha 'of* (lett.: brulicame volante) e che praticamente corrisponde agli insetti, vengono permesse alcune specie di locuste.

Alcune comunità (Yemen) hanno conservato questa tradizione e permettono ancora oggi il consumo di qualche tipo di cavalletta. In Europa il consumo di queste specie è proibito; sia perché la tradizione si è ormai persa, sia perché nel costume europeo questi

animali generano disgusto, e allora si rientra nella proibizione di mangiare o di fare cose disgustose.

Molta attenzione va posta nel cercare e eliminare tutti quei piccoli insetti che possono nascondersi in altri alimenti, ed essere mangiati inavvertitamente. In particolare è necessario controllare sistematicamente e con cura, prima del consumo, i vegetali, specialmente lattughe, cavoli, frutta, ecc.

Tra le scaglie o in altre parti del corpo di alcuni pesci possono nascondersi dei piccoli parassiti, proibiti rigorosamente; anche qui è necessario un controllo accurato prima della cottura.

### **Sostanze che derivano da animali proibiti**

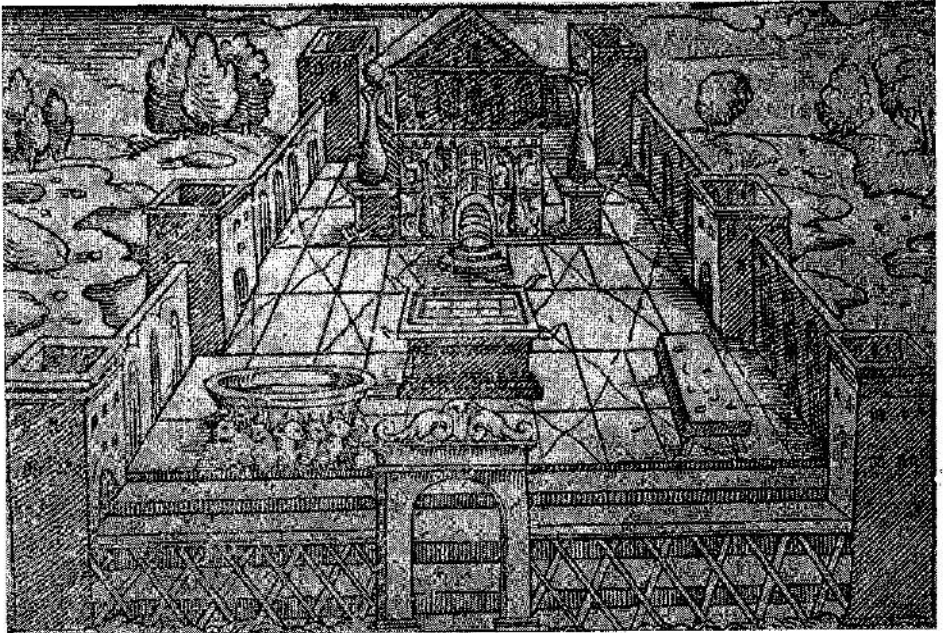
Ogni sostanza prodotta o derivata da animali proibiti è vietata (es.: uova, latte, ecc.; per le uova si veda più diffusamente avanti).

Il *miele* delle api è permesso perché, per tradizione, viene considerato non tanto una parte dell'animale, quanto come una sostanza estranea, che l'ape trasforma.

Il *latte della donna* è permesso fino a 4 anni di età, (5 per i bambini malati). Non è proibito neppure dopo questa età, purché non sia preso direttamente dal seno, ma sia prima raccolto in un recipiente.

Rabbì Jochannàn e Rabbì El' azàr dicevano:  
« Quando esisteva il Santuario l'altare espiava le  
colpe di Israele; ora è la tavola dell'uomo che  
espiava le sue colpe »

Berachòt 55 a.



## SHECHITHAH (MACELLAZIONE RITUALE)

Gli animali permessi, esclusi i pesci, per essere mangiati devono essere uccisi in un modo particolare, la *shechithàh*. Si tratta come è noto del taglio della trachea e dell'esofago, fatto con una lama affilatissima, che non deve avere nessuna intaccatura. La lama viene fatta strisciare sul collo, avendo cura di muoverla rapidamente, senza fermarsi e senza esercitare pressioni sul collo dell'animale in senso antero-posteriore.

La morte dell'animale è rapida e praticamente indolore; cosa molto importante, si ottiene, con il taglio dei vasi del collo, un rapido e abbondante dissanguamento.

Questa descrizione può forse impressionare chi non vi è abituato. Ma è proprio sulla base di questa impressione istintiva e naturale che si può tentare di costruire una spiegazione del rito.

Nella società attuale, nelle città in particolare, è perso il contatto diretto con il mondo animale. La carne si acquista in macelleria, senza alcuna preoccupazione sulla provenienza di quell'alimento, sulla vita dell'animale prima di essere macellato e sulla macellazione stessa. Basterebbe tuttavia visitare un mattatoio per rendersi conto, davanti allo spettacolo brutale che vi si offre, dell'esistenza di una serie di problemi che l'organizzazione attuale della società fa completamente ignorare o trascurare.

Si tratta in pratica del problema della legittimità del sacrificio della vita animale come mezzo di alimentazione dell'uomo e strumento di benefici economici.

È un problema che evidentemente non può essere ignorato in una esperienza religiosa (come quella ebraica) che si pone degli scopi educativi e formativi della coscienza umana, verso il rispetto della vita in tutte le sue forme.

Per gli ebrei (e non solo per loro) il problema si pone da sempre. Secondo una interpretazione prevalente di alcuni brani della Bibbia (Genesi 1:29, 9:4) la Bibbia vorrebbe raccontare che l'umanità sarebbe stata dapprima vegetariana, per diventare carnivora solo in un secondo momento, dopo avere ricevuto l'auto-

rizzazione divina. Questo significa che, nel pensiero biblico, mangiare carne è considerato non come un fatto naturale, ma come un atto accompagnato da un senso di colpa, che deriva dall'uccisione di un essere vivente. Lo studio delle religioni dimostra che questo senso di colpa non è caratteristico solo nell'ambito ebraico, ma è comune in numerose altre culture. Lo stesso *sacrificio*, alle sue origini, -secondo ipotesi recenti, riconoscerebbe questo senso di colpa come uno dei moventi fondamentali. L'offerta dello animale alla divinità non è il fine ultimo dell'azione, ma il mezzo per consentire all'uomo il consumo delle carni dell'animale. Se la morte dell'animale è un dono alla divinità, non da più origine ad un senso di colpa. Successivamente il sacrificio acquista significati più ampi, di espiazione non solo della morte dell'animale sacrificato, ma di tutte le colpe commesse; ed è con questi significati che viene assunto dagli ebrei.

Le tracce di questa trasformazione di significati sono riscontrabili anche nella Bibbia. Nella Torà il permesso dato agli ebrei di essere carnivori non è automatico, ma vi arriva dopo progressive facilitazioni (v. Levit. 13:2-7, Deut. 12). Si legge che durante la permanenza degli ebrei nel deserto del Sinai la carne dei quadrupedi domestici poteva essere consumata solo se l'animale veniva offerto in sacrificio. *Uccidere un animale fuori dall'ambito sacrificale era considerata una colpa gravissima: spargimento di sangue*. Quando poi gli ebrei arrivano in Erez Israel la distanza dal luogo centrale di culto sacrificale rese impossibile o perlomeno complicato mangiare la carne, se prima questa deve essere offerta in sacrificio; allora fu permesso il libero consumo degli animali, a condizione però che fossero uccisi con la shechithàh.

In tutte queste trasformazioni la shechithàh rimane ad esprimere il legame originario con i principi che regolano l'alimentazione. I principi sono che uccidere un animale per mangiare le sue carni non è un atto lecito; e se non è più il sacrificio che può espiaare la colpa (perché ormai il sacrificio è diventato un rito che esprime valori molto più ampi, e perché il luogo del sacrificio è troppo lontano) è necessario segnalare sempre questa idea con un rito, che è la shechithàh. L'uccisione dell'animale non deve essere fatta

in maniera arbitraria, ma deve essere sacralizzata. Questo perché la morte di un essere vivente non deve mai diventare un atto semplice, ordinario, routinario. La *shechithàh* si impone come un atto educativo che deve fare pensare, che deve insegnare, che comunque non deve fare dimenticare la crudeltà dell'azione.

Nel termine latino « mactare », da cui deriva l'italiano « mattoio » era già nascosto l'originale significato etimologico: da « magis auctus », cioè rendere più grande, accrescere, sacralizzare. Esisteva anche per la cultura latina, (e parallelamente in altre culture) una forma di uccisione sacralizzata: una forma e un'idea che si sono completamente persi (v. A. Di Nola, Antropologia religiosa, Vallecchi, pag. 210).

La cultura ebraica invece non ha voluto perdere il legame con l'idea originaria. L'uccisione dell'animale continua ad essere un atto sacro, inserito nella serie di azioni e di scelte sacre che fanno dell'alimentazione un rito.

#### **KISSUJ HA-DÀM « COPERTURA DEL SANGUE »**

Come appendice al rito della *shechithàh* è prescritto un altro rito per gli uccelli e i quadrupedi selvatici, il *kissuj ha-dàm* (lett. copertura del sangue). Il sangue che esce dalla ferita mortale deve essere coperto e nascosto alla vista con della terra.

Gli animali per i quali si esegue il rito appartengono alle specie che non venivano offerte in sacrificio sull'altare. Il rito origina come completamento di questa differenza. Per gli altri animali, quelli sacrificabili, è sufficiente la *shechithàh* per esprimere le idee che abbiamo visto sopra, a ricordo del fatto che la *shechithàh*, come il sacrificio, ha il significato di espiazione.

Per gli uccelli e i quadrupedi selvatici il *kissuj* interviene per integrare questi significati. Il rito è una specie di sepoltura simbolica, nella quale il sangue dell'animale, che ne rappresenta la vita, viene coperto, viene nascosto, come appunto si fa quando si vuole nascondere una colpa, appunto per segnalare ed insegnare che si è commessa una azione poco lecita.

Degno di nota è il fatto che si richiede, per coprire il sangue, della terra, o qualsiasi altra sostanza nella quale possano crescere delle piante. Questo a significare che la copertura non deve essere un atto di chiusura, ma deve servire come punto di partenza per una nuova creazione di vita, anche se in forma diversa, vegetale; il ciclo biologico non deve essere interrotto; la vita interrotta deve riprendere.

*Shechithàh* e *kissuj* insegnano che l'alimentazione non deve essere distruzione della natura, ma deve invece inserirsi nel suo contesto organicamente e costruttivamente.

L'esecuzione del rito della *shechithàh* è affidata a specialisti.

## IL DIVIETO DI SANGUE

Da quanto si è detto risultano chiari anche i motivi della proibizione del sangue, che è tra queste regole la più antica e la più rigorosa. La norma viene data già a Noè (e successivamente più volte ripetuta) quando alla fine del diluvio gli viene permesso di mangiare carne (Gen. 9:4); con una condizione: risparmiare il sangue.

Appare evidente la contrapposizione, già rilevata a proposito della *shechithàh* e del *kissuj*: tra vita e morte, tra costruzione e distruzione. Il sangue viene identificato simbolicamente con la vita dell'animale. La astensione dal sangue è il minimo che possa fare chi uccide l'animale per consumarne le carni; mangiando carne, per necessità o piacere, non bisogna mai dimenticare che una vita è stata troncata; in questo modo si impara a rispettare la vita in tutte le sue forme.

Secondo un'altra interpretazione il sangue è proibito per evitare che con esso si accolga l'istinto bestiale.

## LA PROIBIZIONE DEL GRASSO (CHELEV)

Alcune parti di grasso di bovini, ovini e caprini, chiamate con

il termine comprensivo « *chèlev* », sono rigorosamente proibite. Il divieto è collegato al culto sacrificale; le specie interessate sono quelle che venivano offerte sull'altare.

A seconda del tipo dei sacrifici le carni potevano o meno essere consumate; ma alcune parti di grasso venivano invece invariabilmente offerte e bruciate sull'altare ed erano vietate a tutti, con la pena del *karèt*. La proibizione è tuttora valida.

Il grasso di cui si parla si trova fundamentalmente in tre parti (v. Es. 29:13):

- sopra il secondo e terzo stomaco del ruminante;
- sopra i reni;
- all'inizio delle cosce, internamente;

Tradizioni successive proibiscono altre parti di grasso, tra cui quelle che ricoprono il tenue e il retto. Il grasso proibito è quello che si trova all'esterno degli organi, mentre quello che si trova nel loro interno, o dentro masse muscolari, è permesso.

All'acquisto in macelleria di parti di carne che possono contenere « *chèlev* » bisogna fare molta attenzione perché questo venga eliminato del tutto, chiedendo possibilmente istruzioni ad esperti.

La norma che proibisce il « *chèlev* » viene accostata, nel testo biblico, a quella del sangue. Il Levitico (3:17) dice: « è una legge eterna per le vostre generazioni; non mangerete *chèlev* e *sangue* ».

Subito prima è detto: « ogni *chèlev* appartiene al Signore ». L'accostamento alla legge che proibisce il sangue deriva da questa idea: come è proibito il sangue di ogni animale che si uccide, così nelle specie che vengono offerte in sacrificio ci deve essere ancora un'altra parte da escludere costantemente dalla alimentazione.

Quindi anche per questo forma di astensione valgono le considerazioni fatte a proposito della *shechithàh*, del *kissuj*, del sangue. Ritorna inoltre in queste leggi, che insistono a escludere sempre qualche cosa da quello che si mangia, l'intento, già più volte segnalato, a educare all'idea che l'uomo non è il padrone assoluto del mondo dove vive, e che non può disporre a suo piacere dei beni che questo gli offre se prima non chiarisce a sé stesso il ruolo che in realtà deve avere.



Ma qui il discorso diventa molto più severo (bere sangue, mangiare grasso, ecc. sono considerati reati molto gravi); per insegnare che proprio nel momento in cui il potere dell'uomo viene usato per distruggere la vita di altri esseri è necessario un maggiore rigore, un controllo inflessibile. Quando l'atto dell'alimentazione rischia di abituare l'uomo alla violenza il rito ebraico interviene rigorosamente per correggere, per trasformare, per inserire le azioni nella loro dimensione giusta.

=== [www.torah.it](http://www.torah.it) ===

## REGOLE PRATICHE PER L'ELIMINAZIONE DEL SANGUE DALLA CARNE

Il divieto del sangue comporta una serie di doveri da osservare prima di consumare la carne.

La *shechithàh* consente di eliminare una grande quantità di sangue, ma il dissanguamento non è completo. Per questo tutte le carni, prima di essere cucinate devono essere sottoposte a dei procedimenti che hanno lo scopo di togliere il sangue residuo che contengono.

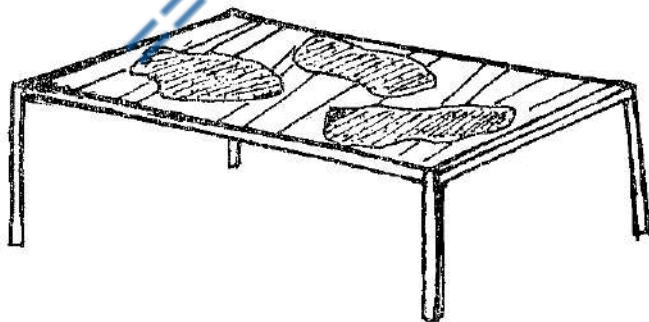
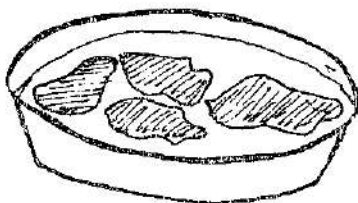
Soltanto il pesce non deve essere sottoposto a questi trattamenti, e il suo sangue è permesso.

I metodi per eliminare il sangue dalla carne sono stabiliti dalla tradizione, e sono fondamentalmente due: il primo è la salatura; il secondo è l'arrostitura (v. figg. 8 e 9).

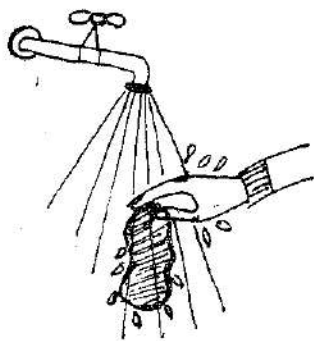
### Salatura. (fig. 8)

Fig. 8

1. Si raccoglie la carne in un recipiente e si copre d'acqua; si aspettano 30 minuti.



2. Si appoggia la carne su un recipiente bucato (Es. una cassetta di legno) e la si cosparge di sale grosso; si aspetta un'ora.



3. Si sciacqua la carne dal sale per tre volte sotto l'acqua corrente.

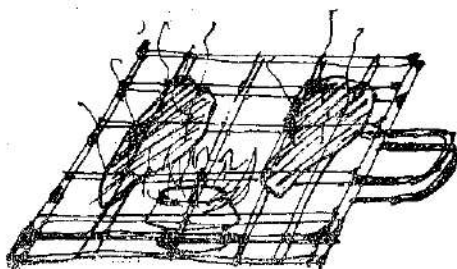


Fig. 9 - ARROSTITURA

Si appoggia la carne su una griglia a maglie larghe e si mette a diretto contatto con il fuoco. Il sangue deve bruciare e non deve raccogliersi nel recipiente di cottura.

La salatura è un procedimento in tre tempi (la vera e propria salatura è il momento intermedio): a) primo lavaggio; b) salatura; c) secondo lavaggio.

a) Il primo lavaggio avrebbe lo scopo di pulire la carne, eliminarne le tracce esterne più grossolane di sangue, e ammorbidirla perché il sale eserciti la sua azione.

Il primo lavaggio in pratica consiste nell'immersione della carne in acqua per mezz'ora.

b) La salatura consiste nel ricoprire la carne con sale. Il sale non deve essere troppo raffinato né a blocchi troppo grandi; va invece usato il sale che in commercio è venduto come « sale grosso » (tipo « sale scelto » dei monopoli di Stato).

Prima di applicare il sale la carne deve essere scolata un po' per impedire che il sale si sciolga.

Tutta la superficie della carne da tutti i lati deve essere uniformemente ricoperta di sale, ma oltre questa misura non c'è bisogno di aggiungerne altro. Negli uccelli il sale va sparso anche nell'interno del corpo. A cose fatte può bastare la salatura da un solo lato, e negli uccelli nel solo interno e esterno. Le articolazioni devono essere aperte. Le vene del collo devono essere dissanguate.

Prima di applicare il sale la carne deve essere scolata un po' per impedire che il sale si scioglia.

La durata della salatura è, secondo l'uso prevalente, di un'ora; in caso di necessità, come ad esempio se non si ha tempo prima dell'entrata di sabato, questo periodo può essere ridotto fino a 24 minuti.

Il recipiente dove viene fatta la salatura deve avere il fondo bucato, o deve essere tenuto inclinato per consentire l'uscita del sangue. Può andare benissimo, per esempio, una cassetta di legno come quelle usate per la frutta. Anche se non c'è proibizione assoluta, in generale i recipienti usati per le varie fasi della salatura non vengono utilizzati per altri scopi.

c) Dopo la salatura il sale va sciacquato e la carne deve essere lavata due o tre volte, preferibilmente sotto acqua corrente.

\* La carne non può essere sottoposta alla salatura se è congelata.

\* Quando si devono salare grandi quantità di carne si può disporre la carne in strati sovrapposti, e ogni strato deve essere salato.

\* *La carne deve essere sottoposta al primo lavaggio entro 72 ore dalla schechithàh.* Così anche dopo il primo lavaggio la carne deve essere sottoposta alla salatura entro 72 ore altrimenti la carne diventa troppo dura per essere sensibile alla salatura. Se non si vuole salare la carne bisogna sciacquarla nuovamente prima che sia trascorsa la 72-esima ora; in questo modo si può procedere anche più volte successive.

In pratica fino a che la carne non è salata non devono passare 72 ore senza lavare la carne.

Quando la carne che deve essere sciacquata è in grandi quantità, come può accadere nelle macellerie o nelle dispense di grandi collettività, è sufficiente avvolgerla in panni umidi.

Trascorso il termine delle 72 ore se la carne non è stata ancora salata esse può essere consumata soltanto se arrostita nei modi che verranno dopo esposti.

Se la carne è conservata, dopo il primo lavaggio, in un ambiente molto freddo e umido, come quello del frigorifero, può essere salata anche dopo le 72 ore (M.C. 261:26); per alcuni tenendo la carne in frigorifero si può rinviare anche il primo lavaggio; queste opinioni non sono tuttavia unanimamente accettate e si discute sulla temperatura minima che deve avere il frigorifero; ma la maggioranza accetta questo principio per le temperature del congelatore. In generale sarebbe consigliabile lasciare la carne in frigorifero quando è stata già salata.

Se la carne è stata messa sotto sale senza il primo lavaggio, è meglio sospendere la salatura e arrostitire la carne (nei modi che si diranno più avanti) oppure, ma solo se c'è un grande danno economico, si può ricominciare a sottoporre la carne al primo lavaggio e quindi salarla normalmente.

Se la carne è stata cucinata dopo la salatura ma senza il secondo lavaggio, può essere consumata soltanto se la quantità della carne è sessanta volte superiore a quella del sale; altrimenti non si può mangiare.

Il sale usato non può essere utilizzato nuovamente per un'altra salatura e tanto più per altri scopi alimentari.

Di sabato la carne non può essere messa sotto sale; ma se il termine delle 72 ore per il primo lavaggio scade di sabato e questo non è stato ancora fatto per dimenticanza, è permesso lavare la carne (preferibilmente interponendo le mani tra il getto d'acqua e la carne in modo che il lavaggio della carne sia in diretta conseguenza di un'altra azione permessa come il lavaggio delle mani). Di giorno festivo è anche permesso mettere sotto sale la carne, se la si consuma lo stesso giorno (S.S.8:4).

### « Arrostitura »: (fig. 9)

Il sangue può essere eliminato dalla carne anche in un altro modo, l'arrostitura. Questa consiste nel mettere la carne a diretto contatto con il fuoco, con uno spiedo o in una graticola, ma sempre in modo tale che il sangue che viene eliminato con l'alta temperatura si disperda e non venga raccolto nel recipiente che regge la carne. È quindi proibito arrostitire la carne non salata in una pentola, o in un altro recipiente che non consente l'eliminazione del sangue, perché in questo modo il sangue non viene eliminato, ma cucinato assieme alla carne.

Prima di arrostitire la carne, questa va sciacquata e, secondo alcuni, coperta con un po' di sale subito prima di metterla sul fuoco.

Se la carne non è stata lavata prima dell'arrostitura è meglio non mangiarla (se non in caso di grande danno economico); se non è stata salata, ma soltanto lavata, può anche essere mangiata. (M.C. 261:30).

Dopo l'arrostitura che si considera finita quando la carne ha cambiato colore, la carne può essere consumata così come è, o cucinata altrimenti.

### **Problemi particolari:**

\* *Il fegato*, anche quello degli uccelli, deve essere sempre arrostito sul fuoco, a diretto contatto con la fiamma, perché la salatura non viene considerata sufficiente per eliminarne il sangue. Prima di essere arrostito deve essere tagliuzzato (almeno secondo l'opinione dei Sefarditi). Secondo alcuni Ashkenazim il fegato dovrebbe essere coperto con un po' di sale prima di essere arrostito. Dopo l'arrostitura può essere cucinato in altri modi.

\* *Il cervello* va messo sotto sale solo dopo aver aperto la scatola cranica e tolto le meningi.

\* *Il cuore*, prima della salatura, deve essere inciso fino alle cavità ventricolari e svuotato del sangue che contiene.

\* *La carne macinata* deve essere salata prima di essere macinata. Qualche macelleria, ma non tutte, provvede a questo servizio, per cui è sempre opportuno chiedere informazioni prima dell'acquisto.

\* Esiste una terza forma di eliminazione del sangue, poco usata, che consiste in un trattamento con l'aceto. I particolari del metodo possono essere richiesti ad un esperto; possono interessare, ad esempio, chi non può, per motivi di salute, mangiare cibi salati.

Bere il proprio sangue è proibito solo quando questo è staccato dal corpo; non perché quel sangue sia di per sé proibito, ma per evitare di far credere a chi vede bere, e non sa cosa accade, che si tratti di sangue animale. C'è infatti un principio nella legge ebraica (*marit ha'ajin*) che vieta di fare azioni, anche se del tutto innocenti, che possono sembrare in pubblico delle trasgressioni. È quindi permesso di succhiare il sangue che esce da una ferita delle gengive, e (secondo l'opinione di autorità recenti [M.C. 260:44]) anche quello che esce da una ferita esterna, come quella di un dito. È invece proibito, per esempio, il sangue che rimane sulla superficie di un frutto al quale si è dato un morso.

Per inciso si segnala che non esiste alcuna opposizione alla trasfusione di sangue.

## Uova

Numerose regole riguardano il consumo delle uova. Le presentiamo a questo punto, perché la parte più importante si riferisce ai casi in cui si trova del sangue nelle uova.

È permesso mangiare solo uova di animali permessi; la regola vale sia per gli uccelli che per i pesci.

La tradizione ha stabilito dei criteri per individuare quali siano le uova di animali proibiti. In particolare, se la forma dell'uovo è sferica o ellittica (e non come quella dell'uovo di gallina, più tonda in un polo e più acuta nell'altro) l'uovo è sicuramente proibito; ed è anche proibito se l'albume si trova internamente al tuorlo.

Un uovo di forma e struttura simile a quello di una gallina non è per questo sicuramente di un animale *kashèr* e può essere mangiato solo se se ne conosce con certezza la provenienza. In Italia è difficile che si pongano questi problemi e in generale si consumano liberamente le uova in commercio, non essendoci praticamente dubbi sulla loro provenienza.

È proibito mangiare uova dove l'embrione si è sviluppato e ha preso forma.

Casi in cui si trovano tracce di sangue nell'uovo.

All'interno del guscio ci sono almeno tre diverse strutture da riconoscere (fig. 10): la chiara, o albume, il tuorlo, o rosso, e una terza, detta calaza (in ebraico *qésher*) che è una struttura biancastra, più densa dell'albume, situata tra questo e il tuorlo nei due poli del tuorlo. Le varie comunità seguono usi differenti, che in generale possono essere ricondotti a due posizioni contrapposte:

— una posizione è prevalente tra i Sefardim; secondo questa se si trova del sangue (\*) nel bianco dell'uovo, basta gettare via il sangue, ed il resto dell'uovo è permesso; l'uovo va invece gettato interamente se si trova sangue nel rosso o nel *qésher*;

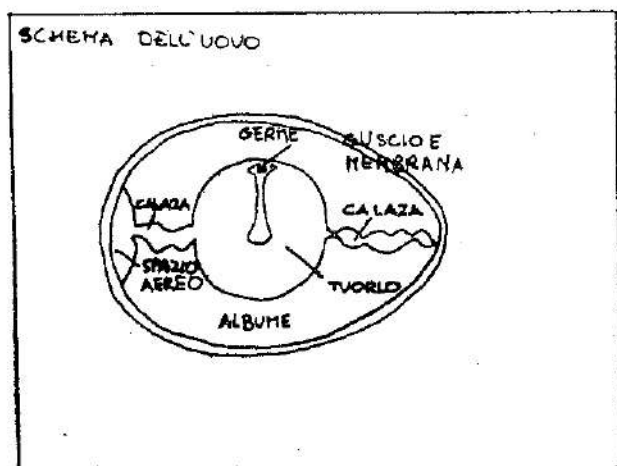


Fig. 10

— la posizione contrapposta prevale tra gli Ashkenazim, che gettano via l'uovo se vi trovano del sangue, senza distinguere tra le varie sue strutture.

In questo caso è opportuno seguire le tradizioni locali della propria comunità.

È permesso fare un uovo sodo, anche se è impossibile controllarlo prima della cottura, perché ci si affida al criterio statistico per il quale la maggioranza delle uova non contengono tracce

(\*) Più precisamente delle formazioni di colore dal rossastro fino al nero.



di sangue. Quando invece è possibile, bisogna controllare le uova prima di cucinarle.

Se l'uovo non è stato fecondato e vi si trova del sangue è sufficiente togliere il sangue e il resto dell'uovo è permesso; e non ha importanza la parte dell'uovo dove si trova il sangue. Le uova in commercio oggi in Italia possono essere fecondate (C.W.).

## **MEMBRA TOLTE A ANIMALI VIVI (EVER MIN HA-CHÀJ)**

È proibito mangiare una parte tolta ad un animale vivo. È evidente il motivo umanitario ed educativo di questa norma. Nella interpretazione rabbinica sarebbe tra le più antiche della Toràh (Gen. 9:4) e tra le poche regole alimentari (se non l'unica) delle sette leggi che la Toràh impone ai non ebrei.

La legge vale per quadrupedi e volatili. Non vale per i pesci.

## **NERVO SCIATICO (GHID HA-NASHÈH)**

Il nervo sciatico dei quadrupedi è proibito e deve essere tolto dalle carni dell'animale prima che queste vengano messe in commercio.

L'escissione del nervo (*niqùr*) è una operazione complicata che richiede una particolare esperienza, che non tutti gli *shochathim* possono avere.

Per questi motivi è sempre indispensabile, quando si acquista la carne in una macelleria *kashèr*, informarsi se il *niqùr* è stato eseguito.

L'origine del divieto è, come noto, nel racconto della Genesi (32:33) sulla lotta di Giacobbe con l'angelo e la successiva zoppia di Giacobbe. Si tratta di una delle poche spiegazioni che la Bibbia dà ad una delle sue leggi alimentari.

In realtà non è che con questa « spiegazione » il problema si chiarisca, anzi forse ne è ulteriormente complicato.

La chiave del problema sta nei significati che possono essere dati ai vari elementi del racconto della lotta con l'angelo.

L'episodio della lotta (e questa è solo un'ipotesi) potrebbe essere inteso come un simbolo della storia del popolo ebraico che in ogni momento è costretto a combattere per la sua sopravvivenza, ma che riesce a vincere portando tuttavia nel suo corpo (la zoppia di Giacobbe) i segni di quella lotta.

L'astensione dal nervo sciatico avrebbe allora il significato di rituale a ricordo di questa situazione. Anche nella alimentazione (atto che si compie per la sopravvivenza fisica) il popolo ebraico deve portare un segno della condizione particolare in cui si trova: condizione che lo espone al rischio, in ogni momento, di vedere mettere in discussione il proprio diritto alla esistenza e alla sua sopravvivenza come popolo distinto per la sua cultura.

Ma è grazie a questa lotta e a questa condizione che Giacobbe diventa Israele, che la comunità ebraica acquista e conserva la sua identità e definisce il suo ruolo.

## IMPERFEZIONI DELL'ANIMALE (THEREFÒT)

Non basta la *shechithàh* a permettere un animale. Prima di essere macellato e, soprattutto dopo, questo deve essere sottoposto ad una serie di controlli che hanno lo scopo di accertare se l'animale sia esente da imperfezioni fisiche.

La legge, nell'interpretazione rabbinica, si basa su diverse disposizioni bibliche (Es. 22:30; Lev. 17:15, 22:8). Secondo la tradizione è proibito non solo l'animale « *tharèf* », ossia sbranato, che sta per morire, ma ogni altro animale che è portatore di difetti che, anche se non subito, lo porterebbero alla morte entro dodici mesi.

La tradizione precisa dettagliatamente quali sono questi difetti. Nelle regole che disciplinano questa materia c'è anche, indirettamente, un discorso igienico di profilassi contro certe malattie contagiose. Per esempio il controllo del polmone dell'animale è tale che i malati di tubercolosi vengono sempre esclusi.

Tuttavia lo scopo igienico non è quello reale e principale di queste norme. Basti pensare che è proibito prima di tutto, come animale « *tharèf* » per definizione, l'animale sbranato, che muore per trauma e non per malattia contagiosa.

Le regole vanno inquadrare nel discorso più generale della « *Qedushàh* ». La Toràh considera una offesa e un ostacolo alla « *Qedushàh* » il consumo di carne di animale « *tharèf* ». Si legga per esempio il verso dell'Esodo (22:30): « sarete per me uomini di santità e non mangerete carne sbranata nelle campagne ».

Perché nel pensiero biblico mangiare animali che stanno per morire sia considerato un ostacolo alla santità può essere spiegato tenendo presente quanto si è detto a proposito della *shechithàh*. Questa è un rito sacro che afferma il rispetto per la vita e la morte. Non ci può essere, ugualmente, una alimentazione consacrata se non si rispetta un animale che sta morendo. Con la *shechitah* non si può uccidere un animale moribondo, sacralizzandone la morte, perché sarebbe una contraddizione. Così come la morte naturale dell'animale esclude la possibilità di compiere la *shechithàh*, eludendo tutti i significati che il rito esprime.

La conoscenza della materia è affidata a specialisti, che controllano la carne prima che sia messa in vendita nelle macellerie.

### **Aspetti pratici**

Nelle case private è possibile che si pongano problemi di « *therefòt* »: negli uccelli, che vengono venduti interi e non sono controllati al loro interno; oppure nei quadrupedi, in particolare nel cuore, nella milza, nel fegato e negli intestini.

Quando una imperfezione grossolana venga riscontrata negli organi interni di un animale (per esempio un organo malato, o deformato, o perforato, o la mancanza di un organo, o la presenza di un corpo estraneo che possa procurare danni: un ago, un chiodo) è bene consultare un rabbino o un esperto per dirimere eventuali dubbi.

## CARNE E LATTE

L'origine del divieto di mescolare carne con latte e latticini è come noto nella legge biblica, ripetuta tre volte: « non cucinare il capretto nel latte della madre » (Es. 23:19, 34:26; Deut. 14:21). Nella tradizione questa espressione viene considerata non in senso stretto, riferita solo al capretto e alla madre, ma come esempio di uno dei possibili casi in cui carne e latte vengono mescolati; dal caso particolare si deducono per analogia tutti gli altri. Questa impostazione tradizionale non va trascurata e considerata come un eccessivo rigore rabbinico; è da tenere presente che infatti indica, per la sua antichità, un preciso indirizzo interpretativo della norma, il cui significato doveva un tempo essere chiaro.

Oggi i motivi all'origine del divieto sono oscuri. Qualcuno parla di norma umanitaria (sarebbe una crudeltà cucinare insieme figlio e latte materno); qualcun altro suppone che si tratti di un rito pagano che per questo la Torà proibisce espressamente.

Forse qualche chiarimento può derivare dall'esame del significato dei due alimenti:

— il latte è il primo alimento dell'uomo, che la natura offre spontaneamente e automaticamente, che non richiede preparazione, e che soprattutto non richiede, per ottenerlo, un intervento cruento;

— la carne invece presuppone una cultura, la capacità di allevare o cacciare un animale, e soprattutto, la sua morte.

Il divieto di mescolare carne e latte vorrebbe forse indicare che non bisogna perdere di vista questa contrapposizione di significati. Forse la contrapposizione sta proprio nel fatto che uno è alimento « innocente », l'altro invece deriva da un delitto. Mescolare innocente con colpevole comporterebbe una confusione di valori, non solo alimentari, ma anche etici; significherebbe perdere di vista la differenza tra lecito e illecito.

Sarebbe interessante studiare l'argomento anche in una prospettiva strutturalistica; il latte rappresenterebbe la « natura » e la carne la « cultura ».

## Regole pratiche per l'osservanza delle norme su carne e latte

La proibizione biblica, ripetuta tre volte, di « cucinare il capretto nel latte di sua madre » viene interpretata come riferita a tre distinti divieti:

- a) mangiare carne insieme a latte;
- b) cuocere carne insieme a latte, anche senza mangiarne;
- c) avere un qualsiasi giovamento (p. es. dalla vendita) dalla mescolanza di carne e latte.

Nel divieto di mangiare carne con latte si comprende qualsiasi tipo di carne, anche quella degli uccelli, ed esclusa soltanto quella dei pesci. La carne degli uccelli non rientra invece nelle proibizioni b) e c) (p. es. si può cucinare carne di pollo assieme al latte, ma non mangiarla).

Le *uova* non sono considerate come carne, neppure quando sono ancora nel corpo materno, anche se non hanno il guscio, purché siano complete nella loro struttura; se non sono complete sono come carne a tutti gli effetti (anche la salatura è necessaria).

La *mammella* va considerata come carne e come tale va salata. Qualcuno richiede prima di salarla di percuoterla energicamente per eliminare eventuali residui di latte. Secondo qualcuno la mammella va cucinata a parte, in recipienti propri, né di carne, né di latte.

La proibizione di mangiare carne e latte insieme comporta la necessità di stabilire un intervallo di tempo tra il consumo dell'una e l'altra specie. Il principio è che le due specie differenti debbano essere consumate in due pasti differenti, ma ci sono varie opinioni sulla distanza di tempo fra un pasto e l'altro. Inoltre questo intervallo varia a seconda del cibo che è stato mangiato per primo. Per questo bisogna distinguere fra diversi casi.

Chi beve latte, o mangia latticini non stagionati per più di sei mesi, può mangiare subito dopo carne (e tanto più un cibo che ne contiene solo piccole quantità) purché prima di passare alla carne pulisca bene la bocca (masticando ad esempio del pane e sciac-

quandola con acqua o vino). Prima di passare alla carne è necessario anche lavare le mani, pulire bene il tavolo dalle briciole di pane e recitare la benedizione che si dice dopo il pasto per gli alimenti di latte consumati.

Secondo altri l'intervallo che deve passare tra latte e carne deve essere almeno di un'ora.

Chi mangia formaggi stagionati per più di sei mesi (lo sono in pratica tutti i tipi di formaggio, compresi anche i formaggini, ed esclusi solo: Robiolino, Mozzarella, Provola, Taleggio, Crescenza (stracchino), Quartirolo, Italice, Bel Paese; sempre che questi formaggi siano kashèr [C.W.]). deve invece attendere lo stesso tempo che va interposto tra la carne e il latte.

Se è la carne che viene mangiata per prima è necessario un intervallo maggiore perché si ritiene che la carne con il suo sapore o il suo grasso rimane più a lungo fra i denti.

Sulla durata che deve avere questo intervallo ci sono tradizioni molto differenti. Per alcuni è sufficiente attendere un'ora purché si benedica e si lavino le mani e la bocca come è stato prima spiegato. L'opinione contrapposta, e prevalente anche nella più recente letteratura rabbinica, è che sia necessario attendere *sei ore*.

Accanto a queste due posizioni ce ne è una terza, che non è registrata in nessun testo ufficiale tradizionale, ma è molto diffusa a livello delle nostre comunità e seguita da personalità autorevoli: quella di attendere tre o quattro ore (forse è una media tra i valori contrapposti di sopra).

Quando si mangia un cibo che contiene carne in piccola quantità, come ad esempio il brodo, anche di pollo, si usa attendere lo stesso intervallo che si sarebbe posto avendo mangiato carne, e secondo alcuni lo stesso intervallo va rispettato volendo mangiare un cibo che contiene latte in piccole quantità non visibili. Per altri, in quest'ultimo caso basta lavare la bocca e le mani e benedire.

Se nel cibo non c'è carne, ma è stato cucinato in una pentola di carne, subito dopo si può mangiare formaggio.

Dopo aver mangiato un cibo che contiene latte o formaggio in piccole quantità non visibili è permesso mangiare carne purché si lavino la bocca e le mani.

## **Tavolo e tovaglia**

— Su uno stesso tavolo è proibito mangiare contemporaneamente carne e latte, a meno che fra i due commensali non si frapponga un segno qualsiasi di separazione, che può essere anche del pane, purché non lo si mangi durante il pasto.

Sarebbe meglio usare la *tovaglia* dove si è mangiato carne solo per la carne, fino a quando non viene lavata nuovamente, e così anche per il latte; ma se la tovaglia dove si è mangiata una delle due specie è ancora pulita questa può essere usata per l'altra specie, dato che la raccomandazione ad usare tovaglie differenti deriva dalla necessità di impedire che macchie e residui alimentari di una specie vengano a contatto con l'altra. (Pitchè Teshuvàh. S/A, Jorèh De'ah, 89, n. 8).

Per potere riutilizzare la tovaglia è sufficiente lavarla.

## **Separazione dei servizi**

— La necessità di distinguere tra cibi di carne e latte anche in piccole quantità ha portato all'uso di separare completamente i servizi di piatti, pentole e posate che vengono usati per l'una e l'altra specie. Tale separazione semplifica notevolmente tutti i complessi problemi che possono nascere per i miscugli accidentali delle varie sostanze ed è l'unica procedura realmente corretta che consente una osservanza rigorosa di queste norme.

Le regole relative ai miscugli volontari o accidentali di sostanze proibite o di carne e latte, e i modi di comportarsi con i recipienti dove si verificano verranno trattati in un capitolo a parte.

## **Formaggio**

— Il *formaggio* che è stato cagliato con il caglio di un animale permesso, regolarmente macellato, non rientra nella proibizione di carne e latte. Se invece il caglio proviene da un animale che

non è stato sottoposto a shechithàh, e quindi di per sé è proibito, il formaggio non può essere mangiato, perché si applica la regola per cui una sostanza che è responsabile della modificazione dello stato fisico di un'altra sostanza, anche in piccola quantità (come il caglio che fa precipitare le proteine del latte e lo solidifica) non può essere mai annullata, anche se non se ne avverte il sapore. Anche in questo caso non è il miscuglio di carne e latte che proibisce il formaggio, ma la presenza nel formaggio di una sostanza che già di per sé è proibita e che non può essere annullata.

### **Contenitori**

— Carne e latte possono essere tenute in *contenitori comuni* (nello stesso armadio, nella stessa dispensa, nello stesso frigorifero, ecc.) purché si faccia attenzione a impedire qualsiasi contatto tra i vari alimenti.

### **Forno**

— Cibi che contengono carne non possono essere cucinati nel *forno* nel quale contemporaneamente si cucinano cibi di latte. Il forno può essere usato alternativamente per carne e latte purché i cibi siano messi dentro recipienti differenti.

Dopo la cottura di un cibo nel forno, prima di mettere il cibo di un'altra specie, bisogna lasciare cambiare l'aria nel forno, e possibilmente togliere le macchie di cibo.

Gli *spiedi* e le *teglie del forno* devono essere separati.

### **Lavaggio**

— Recipienti di carne e latte devono essere *lavati separatamente* tanto più se si usa acqua calda. Prima del lavaggio devono



essere raccolti in vasche separate, o perlomeno in recipienti più grandi da usare sempre per una sola specie.

Una volta lavati i recipienti possono essere fatti asciugare insieme.

Vanno separati anche gli oggetti necessari per la pulizia delle stoviglie, come stracci, spugne, ecc.

## ALIMENTI PREPARATI DA NON EBREI

Nel corso dei secoli si sono accumulate una serie di proibizioni che riguardano l'acquisto e il consumo di alimenti preparati da non ebrei. I motivi che sono all'origine di queste regole sono di vario tipo, e tra gli altri:

— la preoccupazione che alcuni alimenti siano stati destinati a culti idolatri, cosa che renderebbe l'alimento proibito;

— il sospetto che nella preparazione dell'alimento siano stati usati ingredienti proibiti.

Le regole si riferiscono in particolare a tre cose:

— il pane;

— il vino;

— gli altri alimenti.

### Pane

Una serie di proibizioni e permessi ha disciplinato in vario modo il consumo del pane. Oggi, in pratica, è permesso acquistare il pane da ogni fornaio, mentre è ancora proibito consumare quello preparato in case private (ma si tratta di una situazione ormai rara in Italia).

Il permesso vale naturalmente solo per il pane confezionato con ingredienti kashèr. In questi ultimi anni il problema si è complicato notevolmente, per la diffusione in commercio di pane preparato con strutto.

Per ovviare a questa difficoltà in genere in ogni comunità italiana il rabbino segnala e controlla uno o più forni dove non si usa strutto. È senz'altro consigliabile, a chi ne ha la possibilità di comprare pane solo in quei negozi.

Nelle grandi città purtroppo, per la distanza da forni controllati e per la necessità di rifornimenti continui e frequenti di questo ali-

mento indispensabile si pone il problema di individuare nei forni non controllati, dove può essere usato lo strutto, se esistono e quali sono i tipi di pane che non contengono grasso animale.

In casi di necessità e quando non è possibile fare altrimenti, l'acquisto del pane può essere permesso purché almeno siano soddisfatte tutte queste condizioni:

— se il fornaio spiega al cliente, senza sospetto di malafede, quale è la composizione del suo pane, in linea di massima è credibile; il fornaio deve dichiarare per iscritto (come è tenuto a fare, per legge) la composizione del pane, e deve confermarla verbalmente quando viene interrogato;

— il tipo di pane che si acquista deve essere comunque, nella città dove lo si prepara (e anche a questo bisogna stare attenti, perché ogni città ha tradizioni differenti) di un tipo che nella sua composizione non contiene grassi animali;

— il pane non deve avere tracce visibili di grasso, come crosta lucida, mollica troppo molle, ecc.

Esiste sempre tuttavia, malgrado queste precauzioni, la possibilità che il pane contenga, anche in piccole quantità, sostanze proibite; non si può mai arrivare alla certezza, per cui nei limiti delle possibilità ognuno è tenuto a comportarsi con rigore.

È il caso di ricordare che l'uso di frigoriferi con scomparti di congelazione a basse temperature consente di accumulare e di conservare fresche grandi quantità di pane; in questo modo si possono ridurre, con un unico acquisto, i disagi che derivano dalla distanza dai forni controllati.

## **Vino (in base a una nota del Rav Shalòm Bahbout)**

— Il vino kashèr è quello fatto da ebrei, che, secondo l'opinione più rigorosa, devono essere osservanti del Sabato. Il controllo sulla produzione del vino deve iniziare dal momento in cui l'uva viene spremuta, e deve continuare fino all'imbottigliamento, e successivamente, fino all'apertura di ogni bottiglia e alla mescita;

— il vino proibito dalla Toràh, detto *jajn nèsekh*, è il vino consacrato a divinità straniere; perché non si può godere in alcuna forma di tutto ciò che viene dedicato o usato per atti di culto estraneo o in aperto contrasto con la Toràh;

— la tradizione rabbinica proibisce di bere ogni altro vino, di cui si possa dubitare che sia stato consacrato a idoli o comunque a culto non ebraico (*stàm jenàm*).

Il rigore di questa estensione trova giustificazione nella preoccupazione che l'ebbrezza provocata dal vino, bevuto in un ambiente non sano, conduca ad una abolizione del controllo morale e sociale. Il vino è oggetto di una particolare attenzione proprio per il ruolo simbolico che gli è attribuito nel rito ebraico: come, per esempio, strumento della cerimonia di santificazione (*qiddùsh*) all'inizio di ogni festa. È inoltre da tener presente che l'uso del vino avviene durante il pasto; nella tradizione ebraica tutto ciò che sta sul tavolo, tutto ciò che avviene attorno al tavolo simboleggia l'altare; proprio per questo ogni cosa che su questo tavolo-altare può portare ad atti di culto straniero (*'avadàh zaràh*), inteso anche in senso lato come forma di vita estranea e antitetica all'ebraismo, deve essere evitato.

È indicativa a questo proposito, l'opinione di chi non considera più *kashèr* anche il vino maneggiato da un ebreo che non osserva il Sabato, e che in questo modo contraddice una delle idee fondamentali della cultura ebraica.

Sul piano pratico sono considerati « *stàm jenàm* » tutti i vini, l'alcool, l'aceto e le bevande alcoliche derivate dal vino come vermuth, cognac, brandy, che non sono contrassegnati da una apposita indicazione di *kasherùth*, e convenientemente sigillati. Bevande alcoliche che non derivano dal vino e che non contengono aggiunte di alcool distillato da prodotti di fermentazione dell'uva, sono unanimamente permesse; rientrano in questa categoria bevande come la vodka e il whisky.

La proibizione dello « *stàm jenàm* » riguarda solo il bere, e non altre forme di uso. Anche il commercio è permesso.

\* Per inciso si segnala che l'uso dell'alcool denaturato è per-

messo, per quanto detto subito sopra; inoltre la produzione industriale usa in prevalenza sostanze di partenza diverse dall'uva.

\* \* \*

Sulla polemica che da secoli divide il rabbinato italiano sulle possibilità di limitare l'estensione del divieto dello « stam jenàm » si veda l'articolo di G. Cohen in SINAI, 77, 5735, pag. 62-90.

È necessario, per chi desidera ulteriori chiarimenti e orientamenti, affrontare il problema sotto la guida di esperti.

## **Altri alimenti**

Fuori da ogni sospetto di possibili contaminazioni con sostanze proibite, esiste una serie di regole rabbiniche che proibisce il consumo di alcuni alimenti che di per sé sarebbero kashèr: sono alimenti pregiati cucinati da non ebrei, diversi dal pane, che possono servire da companatico, fatti di sostanze che possono essere mangiate soltanto cotte, e mai crude.

Questi divieti sono al centro di discussioni per quanto riguarda la loro applicazione oggi. La tendenza in quest'ultimo secolo in Italia è stata di cedere nel rigore che un tempo caratterizzava la osservanza di queste norme. In particolare si tende a permettere soprattutto il consumo privato (e non quello in locali pubblici).

La complessità della materia è tale che non può essere trattata dettagliatamente in queste pagine; è consigliabile rivolgersi a esperti per ulteriori informazioni.

\* \* \*

## **Il problema degli ingredienti**

Anche ammettendo che l'acquisto e il consumo di alimenti preparati da non ebrei sia permesso (con le riserve e le limitazioni di sopra), bisogna chiarire il problema dell'eventuale presenza di sostanze proibite negli alimenti.

I criteri che vengono qui stabiliti devono intendersi riferiti al momento in cui si scrive questa parte. Infatti sia la legislazione italiana che disciplina la materia, che le tecniche di preparazione degli alimenti sono soggette a continue variazioni.

In generale, avendo la possibilità di scegliere, è sempre meglio consumare alimenti controllati da una autorità rabbinica. In ogni comunità il rabbino si dovrebbe preoccupare di fornire una lista aggiornata di alimenti (e produttori); a questa lista bisogna riferirsi sempre.

In tutti gli altri casi, in cui mancano informazioni precise, e il consumatore può verificare gli ingredienti solo in base a dichiarazioni, verbali o scritte, del produttore, valgono queste regole:

— per i prodotti fatti artigianalmente e acquistati direttamente dal produttore (p. es.: i dolci di una pasticceria) l'acquirente dovrà regolarsi secondo gli stessi criteri stabiliti prima per il pane;

— per i prodotti industriali è da tenere presente che esiste una complessa legislazione che disciplina la materia. Secondo questa legislazione il produttore è tenuto a denunciare, con il rischio di gravi conseguenze penali in caso di omissioni o falsi, tutti gli ingredienti del prodotto che viene messo in vendita.

Il produttore può omettere l'indicazione soltanto per alcune particolari sostanze (gli additivi), quando la quantità nel prodotto non superi il 5% (o in certi casi il 10%) della dose massima consentita per quell'ingrediente, che, a sua volta, è fissata in diverse, ma sempre molto piccole, percentuali per ogni prodotto.

In pratica, nel prodotto che si acquista l'eventuale presenza di sostanze proibite, o sospette tali, non potrebbe mai superare quantità dell'ordine del millesimo.

Ci sembra che, alla luce della legge ebraica, questo dubbio non possa da solo proibire l'alimento.

Rimane sempre aperta la possibilità di frodi alimentari, dalle quali non ci si può mai cautelare con completa sicurezza. Per questa eventualità è evidente che alla certezza non si può mai arrivare; la decisione è affidata alla coscienza dell'acquirente, che

dovrebbe però sempre cercare presso rabbini o competenti le informazioni per un corretto comportamento.

Con tutte queste riserve, volendo decidere di un prodotto sulla base della lista degli ingredienti (che va letta ogni volta che si compra un prodotto, perché possono cambiare anche gli ingredienti di uno stesso prodotto) bisogna tenere presente che gli ingredienti possono essere divisi in tre gruppi:

- 1) quelli sicuramente non kashèr;
- 2) quelli che possono essere o non essere kashèr;
- 3) quelli che sono sicuramente kashèr.

Il prodotto è evidentemente proibito se contiene un ingrediente del primo gruppo, come può essere ad esempio lo strutto, o l'estratto di carne di un animale proibito.

È ugualmente da proibirsi ogni prodotto che contiene ingredienti del gruppo 2, per il dubbio sulla loro origine, almeno fino a prova contraria.

È chiaro, per esempio, che la dizione « grassi alimentari », non può garantire che i grassi siano soltanto vegetali e non animali, e nel dubbio bisogna astenersi.

Rientrano nel 2° gruppo, tra tutti gli *additivi* chimici per prodotti alimentari (conservanti, emulsionanti, addensanti, coadiuvanti tecnologici vari) solo i:

- monogliceridi e digliceridi;
- esteri del saccarosio (sucresteri);                      emulsionanti;
- esteri del sorbitolo (span);
- glicerina;    addensante.

tutte sostanze in cui la struttura chimica del prodotto originale eventualmente non kashèr è modificata radicalmente (per questo non mancano alcune recenti voci, *non* condivise tra i rabbini italiani, che tendono a permetterli).

Proibite, perché derivate da animali, le « gelatine animali » (E 327). Per quanto riguarda i « grassi alimentari idrogenati », l'origine animale è assai improbabile, ma non è da escludersi.

Tra i *coloranti* è proibito solo « l'acido carminico » o « cocciniglia », (classificazione CEE: E 120), perché estratto da un mollusco (da non confondersi con il « rosso cocciniglia A », E 124, di largo impiego, che è sintetico). Tutti gli altri coloranti (quelli più esattamente contrassegnati con i numeri: da E 100 a E 105; E 110-11; E 121-126; E 130-132; E 140-142; E 150-153; E 160-163; ma la numerazione può continuare con nuovi prodotti, che è molto difficile siano di provenienza animale) sono permessi.

Qualche dubbio può nascere per i « composti nucleotidici », aromatizzanti naturali o di sintesi: guanosin monofosfato (GMP), inosin monofosfato (IMP), adenosin monofosfato (AMP), che possono essere prodotti, tra l'altro, anche da animali (pesci).

Per quanto riguarda gli ingredienti del 3° gruppo, talvolta è difficile riconoscere esattamente l'origine e la natura di una sostanza. Secondo le attuali norme e tecniche sono sicuramente *kashèr*:

— tra gli *aromatizzanti*: il monosodioglutammato (glutammato di sodio) prodotto per fermentazione o per estrazione da alghe;

— tra i *gelificanti e gli addensanti*: alginati, propilenglicole, argaragar, furcellarano, carragenine, farina di semi di guar, di carruba, di tamarindo, gomma adragante, pectine (qualche rabbino in Italia ha però espresso dei dubbi sulle pectine), polifosfati, citrati, carbossimetilcellulosa (CMC), gomma arabica, amidi modificati (es. amido n. 5);

— tutti i composti che compaiono con i nomi di « acido ... », che sono sintetici;

— la lecitina di soia; altre lecitine potrebbero essere estratte da uova, ma in pratica questo non succede perché antieconomico;

— i tocoferoli;

— tutti gli aromi naturali e gli aromi artificiali;

— la nisina (è un antibiotico).

Nella preparazione di alcuni prodotti (birre, succhi di frutta limpidi, ecc.) vengono impiegate sostanze « chiarificanti », alcune



delle quali possono essere sostanze proibite (gelatina, colla di pesce, sangue!), che però *non lasciano tracce* nel prodotto chiarificato, che quindi è generalmente considerato permesso.

## **Prodotti particolari**

Consideriamo ora alcuni prodotti che possono essere acquistati come tali, o possono essere ingredienti di prodotti più complessi; per questi si pongono diversi problemi circa l'origine e la composizione (altri prodotti sono discussi altrove in questa pubblicazione).

Il *latte* è generalmente permesso oggi in Italia.

Il *burro*, secondo la legge vigente, deve derivare solo dal latte e non può contenere grassi di diversa origine; fidarsi dell'osservanza della legge rientra nel problema più ampio prima discusso.

La *margarina*, invece, può contenere frazioni di grassi di origine animale, per cui la sua composizione va sempre controllata. La margarina « interamente vegetale », con riserva di eventuale frode, non deve contenere, a norma di legge, grassi di origine animale.

Dei *formaggi*, di cui si parla anche nel capitolo dedicato a « carne e latte », l'unico a non essere preparato sicuramente con il caglio animale è il Mascarpone. Per tutti gli altri è necessario il controllo rabbinico. La ricotta è da molti ritenuta permessa, ma l'argomento è controverso.

L'*olio*, di qualsiasi tipo, dall'olio di oliva all'olio di semi vari, è protetto da particolari disposizioni di legge, che proibiscono in ogni caso l'uso di grassi animali; quindi anche in questo caso il problema è quello della fiducia.

Lo *zucchero*, per la produzione del quale potrebbe essere impiegato un trattamento depurativo con carbone animale, è unanimamente permesso.

[Tutte le informazioni tecniche di questo capitolo sono state raccolte da Clara Waschsberger Cesana, dottoressa in scienze alimentari].

## **Validità dei controlli rabbinici**

È spesso possibile trovare su alcuni generi alimentari una stampigliatura con la scritta « kashèr ».

La scritta non ha alcun significato se non è accompagnata dall'indicazione dell'autorità rabbinica che ha controllato il prodotto.

Per molte comunità neppure questa indicazione è sufficiente, e si richiede che l'autorità rabbinica che firma la autorizzazione sia riconosciuta dal rabbinato locale. Nei casi dubbi è quindi necessario rivolgersi al rabbino per informazioni.

## REGOLE RELATIVE A VEGETALI

### Prodotti agricoli dell'anno in corso (chadàsh)

La Toràh (Levit. 23:4) proibisce di mangiare il nuovo prodotto agricolo di ogni anno prima del 16 di Nissàn. Quando esisteva il Santuario in quel giorno veniva presentata l'offerta dell' *'omer*, una piccola quantità di orzo come primo prodotto agricolo dell'anno nuovo. Era un'offerta simbolica con la quale si ricordava il legame tra la terra di Israele e i suoi prodotti, e il Signore. Si riaffermava in questo modo il principio per cui nessun bene deve essere considerato proprietà esclusiva dell'uomo e suo diritto immediato, ma come ricompensa per un corretto comportamento morale. Dopo la distruzione del Tempio il divieto è rimasto in vigore, come stabilisce il testo biblico, in ogni generazione e anche fuori da Eretz Israel. Nella Diaspora il prodotto nuovo è proibito fino a tutto il 17 di Nissàn. La regola vale anche se il prodotto è comprato da non ebrei.

Per « *prodotto nuovo* » si intende solo il prodotto di cinque specie di cereali: grano, orzo, spelta, avena, segala.

Per « *nuovo* » si intende il cereale che è stato seminato e ha messo radici nel periodo che va dalla Pasqua dell'anno precedente alla Pasqua che si festeggia.

Quando non si sa con certezza che il cereale è « nuovo », ed esiste la possibilità che non lo sia, questo è permesso (S.A., Orach Chaijm 293:3).

\* In Italia la produzione e la vendita dei cereali, attualmente, si svolgono in tempi tali che in pratica il cereale è permesso.

Solo per alcune qualità di frumento (marzuolo) si potrebbe avere qualche dubbio (C.W.); ma la regola è tale che bisogna astenersene solo quando si ha la *certezza* che il cereale sia « nuovo ».

### Altre regole

— Numerose regole della Bibbia riguardano la produzione e il consumo di prodotti agricoli.

— Molte leggi si riferiscono ai prodotti agricoli della Terra d'Israele, dai quali devono essere prelevati vari tipi di *offerte* e *decime*. Chi acquista prodotti agricoli israeliani deve verificare se gli adempimenti alle leggi della Toràh sono stati assolti; nei casi di dubbio deve rivolgersi a un esperto, per informazioni sulla condotta da seguire.

— Un'altra attenzione per i prodotti agricoli israeliani deve essere posta per i prodotti dell'*anno sabbatico*: in pratica si tratta di verificare se la merce venduta sia stata prodotta o meno nell'anno sabbatico (ogni sette anni: il prossimo sarà il 5740 — 1979-80) nel corso del quale il consumo è disciplinato da varie regole.

— Una regola che vale per i prodotti di alberi da frutta, anche fuori dalla terra di Israele, è quella della « *'orlah* »: è proibito mangiare le frutta prodotte dagli alberi nei primi tre anni da quando sono stati piantati. Le frutta del quarto anno possono essere mangiate, purché siano riscattate con una cifra in denaro simbolica, anche minima, che viene gettata via. Dopo il quarto anno la frutta è permessa senza limitazioni.

Il significato di questa ultima regola (levitico 19:23) sta forse nella intenzione di imporre un controllo simbolico nelle attività di sfruttamento della produzione agricola; una forma di educazione al rispetto della natura, che non deve essere considerata solamente una fonte di benefici per l'uomo.

---

È il caso di segnalare che le leggi che proibiscono nella Toràh gli *innesti* tra specie vegetali differenti non comportano la proibizione dei prodotti che derivano dalle piante innestate. Questo significa, per esempio, che i *mandaranci* sono permessi.

## RECIPIENTI

I problemi di una cucina kashèr non si fermano ai soli alimenti, ma riguardano come già si è visto nelle regole di carne e latte, i recipienti che servono per la preparazione e il consumo del cibo. Accenniamo in queste pagine ai problemi più importanti.

### 1. Immersione di recipienti nuovi

— Ogni oggetto che viene acquistato, anche nuovo, da non ebrei, e serve per la preparazione o il consumo di alimenti, prima che si cominci ad usarlo deve essere immerso in un bagno rituale (o in ogni altro tipo di raccolta d'acqua che può purificare, secondo la regola tradizionale, come mare, fiumi, laghi).

— Sono compresi in questa regola gli oggetti di metallo, vetro, e gli oggetti di altro materiale rivestiti di metallo. Sono esclusi gli oggetti di coccio, porcellana, plastica.

— La regola riguarda solo i recipienti che vengono a contatto diretto con gli alimenti; per questo, ad esempio, la cucina e i fornelli non devono essere immersi, ma spiedi, pentole, posate, sì.

L'oggetto può essere tenuto con la mano durante l'immersione, purché non troppo strettamente, e purché la mano sia bagnata con l'acqua del bagno rituale. Si può immergere un recipiente dentro a un altro.

In momenti di necessità oggetti di vetro (ma solo questi) possono essere immersi nella neve. (C.A. 73:19).

L'origine del rito è nella Toràh (Numeri 31: 22 e 23), dove non viene data nessuna spiegazione. La regola non è in rapporto con le regole di purità e impurità, e quindi vige indipendentemente da queste, in ogni momento storico.

Potrebbe essere spiegata considerandola nell'ambito della normativa che ha per scopo la sacralizzazione dell'alimentazione. Anche gli oggetti con cui si mangia devono essere segnalati, diver-

sificati, preparati alla funzione di strumento di quel rito sacro, che per l'ebreo deve essere l'alimentazione.

## **2. Riutilizzo dei recipienti (Hehsher kelim)**

I recipienti nei quali vengono cucinate o raccolte sostanze alimentari possono trattenere o assorbire piccole quantità di queste sostanze.

Queste a loro volta possono nuovamente essere eliminate dal recipiente e venire a contatto con gli alimenti che vi si introducono successivamente.

Le sostanze assorbite dal recipiente possono provenire da alimenti proibiti (come carne di animale tharèf, o sostanze lievitate che sono proibite di Pesach); oppure provenire da alimenti permessi, ma ne è proibita la mescolanza con altre sostanze (in pratica il caso dei miscugli di carne e latte)

Nasce quindi la necessità, in determinate situazioni, di eliminare le tracce di sostanze non desiderate dai recipienti perché possano venire riutilizzati e recuperati. Le norme che regolano la materia sono numerose ed è importante conoscere i principi tradizionali che ne sono alla base.

Il *primo* stabilisce che una sostanza viene eliminata nelle stesse condizioni in cui è stata assorbita. Ci si riferisce in particolare alla temperatura in cui avviene il processo. Se per esempio un recipiente contiene della carne fredda basta pulirlo bene e lavarlo con acqua fredda per poterlo riutilizzare. Se invece il contatto tra il recipiente e l'alimento è avvenuto a temperature più elevate sarà necessario lavare e riscaldare il recipiente alle stesse più alte temperature. In base a questo principio si distinguono tre situazioni: il contatto a freddo, il contatto a caldo, e il contatto diretto col fuoco, nei modi che vengono esposti più avanti.

Il *secondo principio* da tenere presente è che non tutti i recipienti dopo avere assorbito l'alimento, lo eliminano completamente sotto l'azione del calore impiegato nei metodi convenzionali, ma

possono trattenerlo per una loro particolare struttura porosa; per questi recipienti non c'è via di recupero.

La tradizione più antica ha distinto tra materiali recuperabili o meno; l'impiego più recente di sostanze nuove o sintetiche ha posto una serie di problemi sui quali la discussione è aperta. In linea di massima può essere proposto questo schema:

— oggetti di pietra, legno, osso e tutti i metalli possono eliminare il loro contenuto sotto l'azione del calore;

— oggetti di corno non possono essere recuperati;

— non sono recuperabili oggetti di coccio (e di conseguenza tutti i piatti di terracotta, la porcellana, ecc) a meno che non vengano riportati alla temperatura originaria in cui sono stati cotti;

— sul vetro ci sono opinioni differenti, da chi sostiene che è completamente recuperabile a chi lo considera come il coccio;

— sostanze plastiche sintetiche possono essere recuperate (*sempre che non fondano o si rovinano* alla temperatura in cui vengono sottoposte per eliminarne le scorie alimentari assorbite);

— oggetti di Durelax e Pyrex vengono paragonati al vetro e ne seguono la condizione secondo le differenti opinioni; la maggiore resistenza al calore di queste sostanze (rispetto al vetro) è un dato a favore della loro recuperabilità, almeno per chi sostiene che il vetro è irrecuperabile perché non sopporta alte temperature e non può essere opportunatamente trattato. (Tutta la classificazione in M.C. par. 186).

### **A contatto a freddo**

Come prima si è accennato i recipienti venuti a contatto soltanto con alimenti freddi possono essere recuperati con un accurato lavaggio, che deve essere fatto con acqua *fredda*, altrimenti il calore dell'acqua modificherebbe le condizioni e richiederebbe trattamenti più energici.

Per cibi freddi non c'è distinzione tra materiali differenti di

recipienti, quindi ad esempio anche un piatto di ceramica può essere riutilizzato.

Quindi in un piatto non kashèr potrebbero essere consumate sostanze permesse (o in un piatto di carne dei latticini o viceversa) se sono fredde; questo non va tuttavia considerato come un comportamento da seguire ordinariamente, ma può essere ammesso in casi particolari di necessità (es. durante viaggi, quando non è possibile trovare dei piatti utilizzabili). Naturalmente il recipiente deve essere pulito.

Se il contatto a freddo è durato più di 24 ore, o se il cibo era acido o piccante, l'oggetto va trattato come se avesse avuto un contatto a caldo.

Per il frigorifero (se p. es. lo si deve preparare per Pesach) è sufficiente una pulizia a fondo e un lavaggio con acqua.

## **B Contatto a caldo. Bollitura**

Per recuperare un recipiente che è stato a contatto con cibi caldi (per esempio: una pentola di latte dove si vuole cucinare carne; una posata che ha toccato un cibo non kashèr, ecc.) in generale si ricorre all'operazione della « bollitura » (fig. 11).



Fig. 11

1. Si porta all'ebollizione una pentola piena d'acqua; a parte si riscalda direttamente sul fuoco un pezzo di metallo o un sasso.





Fig. 11

2. Quando l'acqua bolle si immerge il metallo nell'acqua, che deve uscire dai bordi del recipiente.

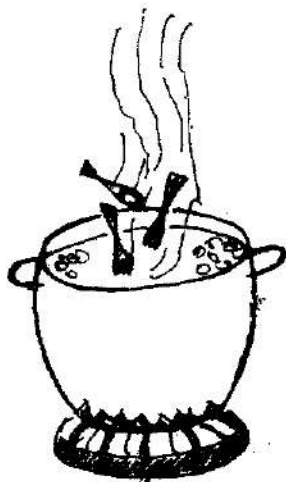


Fig. 11

3. Mentre l'acqua bolle si immergono per pochi secondi gli oggetti da trattare.

Le regole principali della « bollitura » sono queste:  
i recipienti devono essere « bolliti » per intero, compresi i manici e i coperchi.

Gli oggetti fatti di più parti diverse attaccate o collegate (come coltelli con manici di legno) devono essere puliti a fondo prima della « bollitura » negli interstizi; meglio ancora se questi vengono portati a contatto della fiamma viva che in tal modo distrugge ogni sostanza. C'è tuttavia chi nega la possibilità di rendere utilizzabili in tal modo questi oggetti; questa opinione è valida in particolare quando si tratta di preparare gli oggetti per Pesach, dato che in questa occasione le sostanze lievitate sono proibite anche in quan-

tità minime ed è pertanto difficile eliminare quelle incastrate negli interstizi; ed è pertanto senza dubbio consigliabile a Pasqua usare oggetti nuovi in sostituzione di quelli il cui recupero è dubbio. I rigori di Pesach non sono gli stessi delle comuni proibizioni alimentari, per le quali può essere giustificata una condotta meno severa, come la pulizia a fondo degli interstizi e l'esposizione al fuoco.

La *padella* dove si frigge può essere riutilizzata se bollita, almeno secondo l'opinione dei Sefarditi, che permettono di recuperare in questo modo anche le parti metalliche dei fornelli sulle quali si appoggiano pentole. Gli ashkenazim sono invece a questo proposito più rigorosi, richiedendo lo stesso trattamento riservato agli oggetti che hanno avuto diretto contatto con il fuoco.

*Mortai, frullatori e tritacarne* devono essere comunque bolliti, anche se il contatto è stato a freddo (i primi perché spesso vi si pestano sostanze piccanti, che possono lasciare un sapore, gli altri perché nella tritatura possono riscaldarsi per attrito). Per i mortai gli Ashkenazim richiedono un trattamento a diretto contatto col fuoco.

Il *macinacaffè* non richiede, in preparazione per Pesach, particolari trattamenti, dato che viene usato solo per il caffè; chi vuole essere rigoroso può comunque sottoporlo a bollitura.

Oggetti fatti di più parti *scomponibili* vanno smontati prima della bollitura.

Si è detto che ogni recipiente si libera delle sostanze trattenute alla stessa temperatura in cui le ha assorbite.

Per questo motivo, a rigore, quei recipienti e quegli oggetti dove non si cucina direttamente il cibo, ma che vengono a contatto con questo dopo la cottura (e quindi ad una temperatura inferiore a quella raggiunta durante la cottura) potrebbero essere nuovamente resi utilizzabili lavandoli o sciacquandoli con acqua calda, ma non bollente. In pratica, per eliminare ogni dubbio e per semplificare la procedura, si preferisce « bollire » tutti gli oggetti nello stesso modo e alla stessa temperatura.

I recipienti devono essere puliti accuratamente prima della bollitura.

L'uso prevalente è di aspettare ventiquattro ore dal momento in cui si è usato l'oggetto per l'ultima volta, prima di sottoporlo

alla bollitura. Questo intervallo è indispensabile quando si vogliono bollire insieme recipienti di carne e di latte (nel senso che almeno uno dei due gruppi non deve essere stato usato da 24 ore; meglio ancora se tutti e due).

Il recipiente nel quale si fa la bollitura deve essere grande tanto da contenere gli oggetti che vi vengono immersi di volta in volta.

Se anche questo recipiente deve essere fatto kashèr (e lo stesso discorso vale per quando si devono bollire recipienti troppo grandi per entrare dentro altri recipienti) si procede in questo modo:

si riempie il recipiente di acqua fino all'orlo, lo si porta alla ebollizione e quando l'acqua bolle ci si butta dentro una pietra o un pezzo di metallo rovente, in modo che l'acqua si riscaldi ulteriormente e fuoriesca dai bordi del recipiente. Una volta sistemato il recipiente principale, per gli oggetti da bollire si procede in questo modo: quando l'acqua della pentola è arrivata all'ebollizione, si introduce l'oggetto (che deve venire a contatto con l'acqua interamente), e lo si toglie dopo pochi secondi. Dopo averlo tolto si usa spruzzarlo con acqua fresca. La stessa acqua che continua a bollire può essere usata per altri oggetti.

*Lavapiatti* - La temperatura raggiunta da molti tipi di lavapiatti automatiche attualmente in commercio, e il lavaggio intensivo che vi viene fatto, sono considerati da molte autorità come sufficienti a far eliminare dai recipienti quello che hanno assorbito, e quindi a renderli kashèr. Va precisato tuttavia che l'argomento è controverso, per cui molti ritengono valida solo la « bollitura » fatta secondo i metodi tradizionali.

Chi vuole usare la lavapiatti per la « bollitura » deve però tenere presente alcuni criteri fondamentali:

— deve essere scelto il programma di lavaggio in cui si raggiunge la temperatura più alta. In alcuni apparecchi il programma è chiamato di « sterilizzazione »;

— i recipienti da « bollire » devono essere già puliti al momento in cui vengono sottoposti al trattamento. In questo caso il

detersivo non va messo. Volendo fare tutto in una volta, cioè lavare e poi bollire, (per chi non ritiene necessario attendere 24 ore dal momento in cui si è usato il recipiente) bisogna verificare se esiste un programma automatico di lavaggio nel quale i recipienti, dopo essere stati puliti, vengono sottoposti a getti di acqua bollente (che deve essere al *massimo* possibile della temperatura); questo lavaggio finale deve essere fatto senza detersivo.

— Volendo « bollire », allo scopo di rendere kashèr, recipienti di carne insieme a quelli di latte, è necessario usare le stesse attenzioni sopra indicate per la « bollitura » convenzionale: i recipienti devono essere puliti e uno dei due gruppi (meglio ancora se entrambi) non deve essere stato usato da almeno 24 ore.

Per l'uso ordinario della macchina per la pulizia dei piatti e stoviglie valgono queste regole:

— recipienti di carne e latte non devono essere lavati insieme, a meno che la macchina non disponga di due scomparti del tutto indipendenti (in modo che lo sporco di uno scomparto non vada a finire nell'altro). Lo stesso vale per recipienti kashèr che non vanno lavati insieme a recipienti non kashèr.

— La lavapiatti può essere usata alternativamente per recipienti di carne e di latte, anche in successione immediata.

### **C Contatto diretto con il fuoco**

Quando il cibo è riscaldato direttamente dalla fiamma (o da temperature superiori a quelle dell'ebollizione dell'acqua), il recipiente o l'oggetto che fanno da supporto al cibo devono essere sottoposti ad un trattamento più energico, detto « libbún » (arroventamento, lett.: fare diventare bianco).

Questa regola si applica per oggetti come spiedi, graticole, teglie da forno, e per gli ashkenazim anche per le padelle dove si frigge con l'olio e le parti metalliche dei fornelli dove si appoggiano le pentole, come si è visto prima. Per alcuni il « libbún » significa portare l'oggetto metallico a temperatura tale che faccia scintille;

per altri è sufficiente una temperatura inferiore, tale che se si appoggia una pagliuzza sopra l'oggetto surriscaldato, questa si brucia.

Il forno deve essere prima lavato e pulito a fondo, quindi deve essere portato al massimo della temperatura per un'ora o più.

Molti ritengono che questo trattamento non è sufficiente per i forni in preparazione a Pesach e consigliano pertanto di non usarli o al massimo di ricoprirne l'interno, dopo il trattamento al calore, con dei fogli metallici.

### *Oggetti di vetro*

Gli oggetti di vetro vengono considerati da alcuni autori (Ashknazim) come il coccio, e per questo non possono essere recuperati quando c'è stato un contatto a caldo.

Se il contatto è solo a freddo (come p. es. nei bicchieri) è sufficiente lavare l'oggetto per poterlo riusare (es. sia per carne che per latte).

I bicchieri però, in preparazione a Pesach, secondo un uso diffuso richiedono un trattamento più forte; devono essere riempiti di acqua fredda fino all'orlo per tre giorni, cambiando l'acqua ogni 24 ore.

Secondo un'altra opinione (S.A., Orach Chajim, 451:26) per poter riutilizzare recipienti di vetro basta solamente un semplice lavaggio e quindi possono essere usati alternativamente per carne e latte, anche se il contatto è stato con cibi caldi.

È il caso di segnalare,

che la diffusione in commercio di piatti di carta e di plastica che si gettano dopo l'uso, può spesso facilitare la soluzione di problemi di kasherùt di emergenza. Da segnalare anche i fogli metallici di alluminio con i quali si possono rivestire le superfici interne dei recipienti di cottura che possono essere usati anche se non sono Kashér, o se sono di specie (carne-latte) diversa, purché non ci sia alcun contatto tra la superficie del recipiente e il cibo che vi si prepara.

— Può facilitare l'organizzazione di una cucina kashèr l'uso di recipienti solo per sostanze « neutre » (« Parve », né carne né latte). I cibi che vi vengono cucinati possono essere mangiati in pasti (e in piatti) di carne e di latte.

## MISCUGLI (TA'AROVET)

Nella legislazione ebraica c'è una complessa casistica in cui si esaminano le situazioni che si creano quando una sostanza permessa si mescola a una proibita, o quando due sostanze permesse, che però insieme sono proibite (come carne e latte) vengono a contatto tra di loro.

Come è possibile intuire è prospettabile una vasta gamma di casi differenti, il cui esame non può essere qui trattato. In ogni caso è necessario il ricorso ad un esperto.

Vale tuttavia la pena indicare in sintesi i criteri principali su cui si basa la materia.

— Tutte le regole valgono a posteriori. Cioè è proibito mescolare intenzionalmente le sostanze permesse a quelle proibite, anche se il miscuglio che deriva può essere kashèr in base alle regole. Tutti i casi di cui si parla sono casi in cui il miscuglio è già avvenuto, accidentalmente o per errore.

— La sostanza proibita viene annullata nella sostanza che la contiene se queste condizioni vengono soddisfatte: 1) che non sia più riconoscibile (altrimenti va comunque eliminata); 2) che sia presente in quantità minore di 1/60 della sostanza permessa; 3) che il suo sapore non sia più avvertito.

— In alcuni casi la sostanza non può essere mai annullata. Ad esempio 1) quando è responsabile della modificazione dello stato fisico della sostanza permessa (come il caglio nel formaggio); 2) animali interi (insetti, ecc.) o alcune parti speciali di animali (nervo sciatico o membra strappate a animale vivo) quando sono cucinati insieme a sostanze permesse e non vi siano più riconoscibili (altrimenti vanno eliminate e nel rimanente deve rimanere una quantità pari a 60 volte quella gettata via. Se dopo la cottura cade un insetto nell'alimento lo si butta via e l'alimento è permesso); 3) ogni sostanza che è proibita solo per un periodo limitato di tempo, al termine del quale diventa permessa (come il chamètz, proibito solo a Pesach, o l'uovo nato nei giorni festivi, proibito fino

alla fine della festa) proibisce, per tutto il tempo in cui è vietata, ogni altra sostanza con la quale può mescolarsi.

— Una sostanza proibita che sta a contatto, anche a freddo, per 24 ore con una sostanza permessa è come se fosse stata cucinata insieme, e si applicano le regole relative.

— Se nel miscuglio si sente ancora il sapore della sostanza proibita, ma questo *rovina* il sapore della sostanza permessa, il cibo non è proibito.

In base a questo principio se si cucina un cibo permesso in un recipiente pulito nel quale 24 ore prima era stata cucinata una sostanza proibita (lo stesso vale per carne e latte) il cibo non è proibito: si ammette infatti che la piccola quantità di sostanza proibita che la pentola può liberare durante la cottura rovini il sapore del cibo.



Le leggi sono state date a Israele solo perché  
vivesse di loro, come è detto: « ... che l'uomo  
metterà in pratica e vivrà con loro »; « vivrà con  
loro » e non morirà con loro.

Toseftà Shabbàt 16.

## ALIMENTAZIONE E SALUTE

Secondo la legge ebraica la protezione della vita (propria e degli altri) e della salute sono obbligatorie. L'obbligo, se è in gioco la vita dell'uomo, prevale su tutte le regole della Toràh.

Questo principio comporta diverse conseguenze.

Prima di tutto comporta il divieto di assumere sostanze che mettono in pericolo la salute, come veleni ecc.; più in generale comporta l'obbligo di stabilire per se stessi e la collettività condizioni di vita in cui la salute non sia messa a repentaglio. Il rispetto dell'igiene è una norma imposta dalla tradizione.

— I consumi voluttuari come alcool e tabacchi sono consentiti nei limiti in cui non mettono in pericolo la vita e la salute; non mancano, tra autorità rabbiniche contemporanee, voci che proibiscono il fumo, alla luce delle recenti acquisizioni sulla sua nocività.

— Tra le droghe e gli allucinogeni sono senz'altro da proibire in base a questi principi quelli che danno assuefazione (come morfina e morfinosimili, cocaina, ecc., e nei soggetti psicologicamente predisposti qualsiasi altra sostanza potenzialmente nociva a cui si possono abituare) o che possono mettere anche indirettamente in pericolo la vita (LSD?). Per le altre droghe che non danno assuefazione e il cui effetto nocivo a piccole dosi non è dimostrabile (su questo come è noto le opinioni degli esperti sono controverse: si pensi alle discussioni sull'hashisc), non ci dovrebbe essere un divieto che origina dalle leggi a tutela della salute; è invece da chiarire se sotto altri punti di vista sia legittimo per la tradizione ebraica dedicarsi a certi tipi di consumi voluttuari.

### Medicine

Per quanto riguarda l'assunzione di medicine che contengono sostanze proibite bisogna distinguere diversi casi, e, in particolare:

- 1) la via di assunzione del farmaco;
- 2) il modo in cui nel farmaco la sostanza proibita è contenuta;
- 3) la gravità della malattia.

1) Non ci sono in linea di massima divieti quando la sostanza proibita viene introdotta per vie differenti da quella orale (e anche la via nasale, quando il sapore del farmaco che scende in gola viene avvertito). Sono permesse pomate, iniezioni intramuscolari e endovenose, supposte ecc.

2) In genere è proibito il « godimento » del sapore della sostanza proibita, cioè sentirla e ricavarne una sensazione gradita. In altri termini quello che è proibito non è l'introduzione, ma il godimento del sapore.

Quindi se la sostanza proibita è mescolata nel farmaco in modo che non ne sia avvertito il sapore, o se il sapore della medicina è amaro o ripugnante (e non c'è nessun « godimento »), o se l'introduzione avviene in modo tale da non avvertire sapore (deglutizione di capsule ecc.) la assunzione del farmaco è permessa. (v. M. T. Jesodè haToràh, 5:8).

Quando invece nel farmaco si avverte il sapore della sostanza proibita, è vietato prenderla. È per esempio il caso dei diffusissimi estratti epatici per bocca.

Se non esiste la necessità e l'urgenza (si veda subito dopo il punto 3) le medicine avvolte in capsule di gelatina animale sono proibite, perché deglutendo se ne sente il sapore.

La vaccinazione antipolio, anche quella orale di Sabin, è senz'altro permessa.

3) La gravità della malattia giustifica anche gravi trasgressioni. Le decisioni vanno prese caso per caso, ed è vincolante il parere del medico, o anche di qualsiasi persona che possa capire la gravità del pericolo che si sta correndo.

Esistono tre possibili situazioni, per ognuna delle quali va tenuta una condotta differente:

A) quando la vita è in pericolo immediato, o può esserci peri-

colo se non si fa una determinata azione, o c'è sospetto di pericolo, ogni norma può essere trascurata. La regola vale non solo per le regole alimentari ma per tutte le altre leggi della Toràh (fatta eccezione, secondo la maggioranza dei testi tradizionali, di tre divieti: l'omicidio, l'idolatria e due tipi di unioni sessuali proibite: adulterio e incesto).

B) Quando c'è una malattia che non mette in pericolo la vita, in generale le regole della Toràh devono essere rispettate, mentre quelle rabbiniche possono essere trasgredite. Saper distinguere tra regole « rabbiniche » e regole « della Toràh » non è semplice; in questi casi va sempre consultato un esperto.

C) Quando non si tratta di malattia vera e propria, ma di un disturbo o un dolore leggero che non pregiudica la normale attività, non è consentita alcuna trasgressione.

\* Quando senza provocare danni, una medicina proibita può essere sostituita da un'altra che non contiene sostanze vietate e produce gli stessi effetti, il farmaco proibito non può essere permesso.

\* Le regole sull'assunzione di farmaci durante Pesach sono più complesse, ed è necessario consultare un esperto per la loro definizione.

## USO DI SOSTANZE PROIBITE PER SCOPI DIVERSI DALLA ALIMENTAZIONE

In margine alle regole alimentari è necessario precisare che esistono delle norme che disciplinano l'uso diverso dall'alimentazione delle sostanze proibite.

In generale è proibito ricavare guadagni dalla vendita di sostanze alimentari che la tradizione proibisce di mangiare.

Questa regola vale solo per le proibizioni della Toràh, e neppure per tutte, sia per esplicito permesso della Toràh stessa (come per il grasso e le Therefòt) che per autorizzazione della tradizione orale (nervo sciatico, parti asportate ad animali vivi, insetti, sangue).

Questo significa, per esempio, che è proibito vendere carne di maiale (proibita dalla Toràh), mentre invece il commercio di pellami anche di animali proibiti è permesso.

Benedetto sia il Signore Re del mondo,  
che nutre il mondo intero  
con la Sua bontà  
con grazia, amore, e misericordia.  
Egli dà il pane a ogni creatura,  
perché il Suo Amore è eterno.  
E con la Sua grande bontà  
mai non ci fece mancare  
e non ci farà mancare  
mai del cibo.  
Perché è un Dio che nutre  
e sostiene tutti  
e fa del bene a tutti  
e prepara il cibo  
a tutte  
le Sue creature;  
benedetto sii Tu, o Signore,  
che nutri tutto.

(dalla benedizione  
dopo il pasto).

## INDICE ANALITICO

### A

Aceto, 39, 53.  
acido..., 57; a. carminico, 57.  
acipenser sturio e ruthenus, 25.  
acquatici, animali, 18.  
addensanti, 56, 57.  
additivi, 55, 56.  
agaragar, 57.  
adenosinmonofosfato, 57.  
alauda arvensis, 24.  
albume, 40, 41.  
alcoof, 53, 75; a. denaturato, 53.  
alectoris rufa e graeca, 23.  
alghe, 57.  
alginati, 57.  
alimenti preparati da non ebrei, 51, 54.  
allodoia, 24.  
allucinogeni, 75.  
alluminio, 70.  
alzavola, 23.  
amidi, 57.  
AMP, 57.  
anas domestica, platyrhynchos, selvatica, formosa, 23.  
anatra domestica, formosa, selvatica, 23.  
animale acquatico, 24.  
animale che brulica, 13.  
animale permesso e proibito, 7, 13, 15, 17, 18, 22, 27, 29, 40, 48, 56, 63, 79.  
anguilla, 26.  
anno sabbatico, 61.  
anser anser e domestica, 23.  
anthus pratensis, 24.  
api, 27.  
aringhe, 25.  
armadio, 49.  
aromatizzanti, 57.  
aromi naturali e artificiali, 57.

arrostitura, 35, 36, 38, 39.  
articolazioni, 36.  
arzaola, 23.

### B

Balena, 18.  
ballerina, 24.  
beccaccia, 23.  
beccaccino reale, 23.  
beccafico, 24.  
becco, 19, 20.  
belpaese, 47.  
bevande alcoliche, 53.  
biancoia, 24.  
bicchieri, 70.  
birra, 57.  
bollitura, 65, 68.  
bovini, 19.  
brandy, 53.  
brodo, 47.  
brulicame volante, 26.  
burro, 58.

### C

Caglio, 48, 49, 58, 72.  
calaza, 41.  
cammelli, 19.  
capella gallinago, 23.  
capretto, caprini, 19, 32, 45.  
capsule 76.  
carbone animale, 58.  
carbossimetilcellulosa, 57.  
carne, 32, 37-39, 42, 44-49, 55, 63, 79.  
carne e latte, 7, 45-49, 62, 63, 68-72.  
carne macinata, 39.  
carnivora, alimentazione, 29,30.  
carpa, 26.  
carragenine, 57.  
carruba, 57.  
cavalletta, 26.

cavallo, 19.  
caviale, 26.  
cavoli, 27.  
cefalo, 26.  
ceramica, 64.  
cereali, 60.  
cervello, 39.  
chadàsh, 60.  
charadrius apricartus, 23.  
chèlev, 32, 33.  
chiara d'uovo, v. albume.  
chiarificanti, 57.  
chloris chloris, 24.  
cigno, 23.  
circoncisione, 17.  
citrati, 57.  
classificazione, 18.  
coadiuvanti tecnologici, 56.  
cocaina, 75.  
cocciniglia, 57.  
coccio, 62, 64, 70.  
coda di rospo, 26.  
codiroso, 24.  
cognac, 53.  
colombaccio, 23.  
colombella, 23.  
colombo selvatico, 23.  
coloranti, 57.  
colla di pesce, 57.  
collettività, 37.  
colpa, 30, 31.  
columba domestica, livia, oenas, palumbus, 23.  
composti nucleotidici, 57.  
conigli, 19.  
conservanti, 56.  
consumi voluttuari, 75.  
contatto a caldo, 63, 65, 70; c. a freddo, 63, 64, 67, 70, 73; c. diretto col fuoco, 63, 67, 69.  
contenitori, 49.  
controlli rabbinici, 59.  
copertura del sangue, v. Kissùj ha-dàm.  
corpo estraneo nella carne dell'ani-

male, 44.  
cosce, 33.  
coturnix coturnix, 23.  
crescenza, 47.  
crostacei, 26.  
cucina, 62.  
culbianco, 24.  
cuore, 39, 44.  
cygnus olor, 23.

## D

Decime, 61.  
dentice, 26.  
digliceridi, 56.  
disgusto, 15, 27.  
dispensa, 49.  
distinzione, 17.  
dita della zampa, 19-21.  
dorès, v. rapace.  
droghe, 75.  
durelax, 64.

## E

E 100 ...., 57; E 120, 56; E 327, 56.  
emberiza calandra e hortulana, 24.  
emulsionanti, 56.  
equini, 19.  
erithacus rubecola, 24.  
esofago, 22, 29.  
esteri del saccarosio e del sorbitolo, 56.  
estratti epatici, 76.  
ever min ha-chaj, 42.

## F

Fagiano, 23.  
farina di semi di guar, carruba, tamarindo, 57.



farmaco, 76, 77.  
fegato, 39, 44.  
fifa, 24.  
formaggio, 47-49, 58, 72; f. stagionato, 47.  
formaggino, 47.  
fornai, 51, 52.  
fornelli, 62, 67, 69.  
forno, 49, 70.  
frigorifero, 38, 49, 52, 65.  
fringilla coelebs e montifringilla, 24.  
fringuello, 24; f. montanino o montanello, 24.  
frullatori, 67.  
frumento, 60.  
frutta, 27, 61.  
frutti di mare, 26.  
fumo, 75.  
furcellarano, 57.

## G

Gallina faraona, 24.  
gallo e gallina, 23, 24, 40.  
gallus domesticus, 23.  
gelatine animali, 56, 58, 76.  
gelificanti, 57.  
germano reale, 23.  
ghjd ha-nashèh, 42  
glutammato di sodio, 57.  
GMP, 57.  
gomma adragante, 57; g. arabica, 55.  
glicerina, 56.  
gozzo, 22.  
grassi alimentari, 56, 58.  
grasso, 7, 32-34, 56, 79.  
graticola, 38, 69.  
griglia, 36.  
guanosin monofosfato, 57.  
guar, 57.

## H

Hashisc, 75,

hekhshèr kelim, 63,  
hirundo rustica, 24.

## K

Karèt, 33.  
kashèr e kasherùt, definizione, 7.  
kissuj ha-dàm, 31, 32.

## I

Igiene, 15, 16, 75.  
immersione di recipienti nuovi, 62.  
IMP, 57.  
imperfezioni dell'animale, 43.  
iniezioni, 76.  
innesti, 61.  
ingredienti, 51, 54-56, 58.  
inossinmonofosfato, 57.  
insetti, 18, 26, 27, 72, 79.  
intervallo tra carne e latte, 46, 47.  
Intestini, 44.  
italico, 47.

## J

Jajn nèsekh, 53.

## L

Latte e latticini, 7, 27, 45-49, 58, 65.  
lattughe, 27.  
lavaggio della carne, 36; l. di carne e latte, 49.  
lavapiatti, 68, 69.  
lecitina, 57.  
legno, 64, 66.  
lepri, 19.  
libbùn, 69.  
locuste, 26.

LSD, 75.  
luscinia megarhyncha, 24.

## M

Macellazione rituale, v. shechithàh.  
macelleria, 37, 39, 42, 44.  
macinacaffè, 67.  
maiale, 15, 79.  
malattie dell'animale, 7; m. dell'uomo. 76, 77.  
mammella, 46.  
mammifero, 18.  
mandaranci, 61.  
margarina, 58.  
marit ha'ajñ, 40.  
marzuolo, 24.  
marzuolo, 60.  
mascarpone, 58.  
matrimonio, 17.  
mattatoio, 31.  
medicines, 75, 76.  
meleagris gallopavo, 23.  
membra di animali viventi, 7, 42, 72, 79.  
merlo, 24.  
merluzzo, 26.  
metallo, 62, 64-70.  
miele, 27.  
milza, 44.  
miscugli, 48, 72, 73.  
monogliceridi, 56.  
monosodio glutammato, 57.  
morfina e morfinosimili, 75.  
mortal, 67.  
morte dell'animale, 29-32, 45.  
mozzarella, 47.  
mjn, v. specie.

## N

Nasello, 26.  
nervo sciatico, 7, 42, 72, 79.

neutre, sostanze, 71.  
nisina, 57.  
non ebrei, 41, 51, 54.  
numida melleagris, 24.  
nuovo, prodotto, 60; n. recipiente, 62.

## O

Oca domestica, 23, 24; selvatica, 23.  
offerte di prodotti agricoli, 61.  
oggetti per la pulizia, 50.  
olio, 58, 69.  
'omer, 60.  
'orlàh, 61.  
ortolano, 24.  
osso, 64.  
otis tarda e tetrax, 24.  
otarda e o. minore, 24.  
ovini, 19, 32.

## P

Padella, 67.  
palamita, palamys, 26.  
palmipede, 21.  
pane, 51, 52, 54, 55.  
parassiti, 27.  
parve, 71.  
pasqua, 17, 66; anche Pesach.  
passer biblicus, hispaniolensis, italiae, 24.  
passero oltremontano, reale, spagnolo, 24.  
pavoncella, 24.  
pavone, 23.  
pectine, 57.  
pellami, 79.  
pentole, 62, 65, 68, 69.  
perdix perdix, 23.  
pericolo per la salute e la vita, 7, 76, 77.  
pernice delle rocce, griglia, rossa, 23.

pesach, 63, 65-67, 70, 72, 77; v. anche pasqua.  
pesce, 24-27, 29, 35, 40, 42, 46, 56, 58;  
p. cane, 26; p. di S. Pietro, 26; p. persico, 26; p. spada, 25.  
pettirosso, 24.  
phasianus colchicus, 23.  
phoenicurus, 24.  
piante, 32.  
piatti di carta e plastica, 70; p. di ceramica, 65.  
piccione, 23; p. terraiolo, 23.  
pietra, 64.  
pinne, 24, 25.  
pispola, 24.  
piviere dorato, 23.  
plastica, 62, 64.  
polifosfati, 57.  
polipi, 26.  
pollo, 46, 47.  
pomate, 76.  
porcellana, 62.  
posate, 62.  
prodotti agricoli, 60; p. a. dell'anno  
In corso, 60, 61; p. a. israeliani, 61.  
prodotti artigianali e industriali, 55.  
provola, 47.  
propilenglicole, 57.  
pyrex, 64.

## Q

Qadòsh, 11, 15.  
qedushàh, 11, 12, 44.  
qèsher, 41.  
qiddùsh, 53.  
quadropedi, 13, 18, 42, 44; q. domestici, 30; q. selvatici, 31.  
quaglia, 23.  
quartirolo, 47.

## R

Rapace, 18-20.

recipiente, 37, 38, 48, 49, 62, 63, 68, 69.  
reni 33.  
retto, intestino, 33.  
ricotta, 58.  
rispetto della vita, 29.  
robiolino, 47.  
rondine, 24.  
rosso cocciniglia A, 57.  
rosso d'uovo, v. tuorlo.  
ruminanti, 18, 33.

## S

Sabato, 17, 37, 38, 52, 53.  
sacrificio, 28-30, 33.  
sacro e sacralità, 11, 12, 31.  
salatura, 35-38.  
sale, 35-38.  
salmone, 26.  
salute, 7, 39, 75.  
sangue, 7, 31-35, 38, 39, 41, 42, 58, 79;  
s. umano, 40.  
sarde sardine, sardelle, 25.  
sciatico, v. nervo sciatico.  
scolopax rusticola, 23.  
scomponibili, oggetti, 67.  
semi di ..., 57.  
separazione dei servizi, 48-50.  
sepoltura simbolica, 31.  
sgombro, 26.  
shechithàh, 7, 29-32, 34, 37, 43, 44, 49.  
sheretz ha-'of, 26.  
significato educativo, 16.  
sogliola, 26.  
soja, 57.  
sostanze derivate da animali proibiti, 27.  
span, 56.  
specie, 18.  
spiedo, 38, 49, 62, 69.

spigola, 26.  
squame, 24-26.  
stàm jenàm, 53, 54.  
starna, 23.  
stomaco, 33.  
storione, 25.  
stracchino, 47.  
streptopella, 23.  
strillozzo, 24.  
strutto, 51, 52, 56.  
succhi di frutta, 57.  
succresteri, 56.  
suini, 19.  
supposte, 76.  
sylvia borin, 24.

## T

Ta'aròvet, 72.  
tabacchi, 75.  
tacchino, 23, 24.  
taleggio, 47.  
tamarindo, 57.  
tavola, 28, 48, 53.  
teglie, 49, 69.  
tenue, intestino, 33.  
tharèf, 43, 44, 63.  
therèfòt, 43, 44, 79.  
tilapia zilli, 26.  
tocoferoli, 57.  
tonno, 25, 26.  
tordo, 24.  
tortora comune e delle palme, 23.  
tovaglia, 48.  
trachea, 20.  
trasfusione di sangue, 40.  
triglia, 26.  
tritacarne, 67.  
trota, 26.  
tuorlo, 40, 41.

turdus ericetorum, 24.  
turdus merula, 24.

## U

Uccelli, 13, 21, 31, 36, 39, 40, 44, 46,  
v. anche volatili; u. rapaci, 18-20.  
uccisione sacralizzata dall'animale, 31.  
uovo, 27, 40, 41, 46, 57, 72; u. sodo,  
41; u. fecondato, 42.  
usignolo, 24.  
uso di sostanze proibite, 79.

## V

Vaccinazione antipolio, 76.  
vegetali, 27, 32, 60, 61.  
vegetariana, dieta, 29.  
veleni, 75.  
vendita di sostanze proibite, 79.  
vene del collo, 36.  
ventricolo, 22.  
verdone, 24.  
vermuth, 53.  
vetro, 62, 64, 70.  
vino, 47, 51-53.  
violenza, 18, 34.  
vita, 7, 29, 32, 34, 75, 76.  
vodka, 53.  
volatili, 18, 19, 42; v. anche uccelli.

## W

Whisky, 53.

## X

Xiphias gladius, 25.

## Z

Zampa, 19-21.

zigolo giallo e musciatto, 24.

zivchè kohèn, 23, 24.

zoccolo, 18, 19.

zucchero, 58.

## INDICE GENERALE

Presentazione . . . . .	pag. 3
Fonti, abbreviazioni, ringraziamenti . . . . .	» 4
<b>Introduzione:</b> . . . . .	» 5
Kashèr e Kasherût; . . . . .	» 7
Schema generale; . . . . .	» 7
Il significato delle regole alimentari:	
(premessa; il concetto di sacro) . . . . .	» 9
<b>Descrizione dei riti:</b> . . . . .	» 13
Animali permessi e proibiti:	
(classificazione; quadrupedi; volatili; animali acquatici; insetti; sostanze che derivano da animali proibiti) . . . . .	» 15
Shechithàh (macellazione rituale) . . . . .	» 29
Kissuj hadàm (Copertura del sangue) . . . . .	» 31
Il divieto del sangue . . . . .	» 32
La proibizione del grasso (chèlev) . . . . .	» 32
Regole pratiche per l'eliminazione del sangue dalla carne:	
(salatura; arrostitura; problemi particolari; uova) . . . . .	» 35

Membra tolte ad animali vivi . . . . .	» 42
Nervo sciatico . . . . .	» 42
Imperfezioni dell'animale (Therefòt) . . . . .	» 43
Carne e latte:	
(regole pratiche; tavolo e tovaglia; separazione dei servizi; formaggio contenitori; forno; lavaggi) . . . . .	» 45
Alimenti preparati da non ebrei:	
(pane; vino; altri alimenti; il problema degli ingredienti; prodotti par- ticolari; validità dei controlli rabbinici) . . . . .	» 51
Regole relative a vegetali:	
(prodotti agricoli dell'anno in corso; altre regole) . . . . .	» 60
Recipienti:	
(immersione di recipienti nuovi; riutilizzazione dei recipienti) . . . . .	» 62
Miscugli (Ta'aròvet) . . . . .	» 72
Alimentazione e salute . . . . .	» 75
Uso di sostanze proibite per scopi diversi dall'alimentazione . . . . .	» 79
Indice analitico . . . . .	» 83

Poligr. A. Sabbadini & C.

Via Palestro, 11 - ROMA