

# Ba'er ettev

# Halachot Beruroth

Piccola guida al divieto di mescolare carne e latte tratta dall'opera  
Basar Be-Halav redatta dal Rav Ehud Rosemberg e tradotta dal  
Dr. Giorgio Moshè Salmona

Introduzione di Rav Dr. Umberto Avraham Piperno rabbino  
maggiore della comunita' ebraica di Trieste.

*In occasione della nascita di Josef Giuseppe Piperno - Roma, 11 Nissan 5757 - 18 aprile 1997*

Al piccolo Josef Giuseppe dal papa' Umberto, dalla mamma Malka e dalle sorelline Orly e Shirly, con l'augurio di procedere nel mondo delle Mizvoth e nella comprensione e diffusione della Torah

*Documento rilasciato sotto licenza CC BY-NC-ND - Per favore trattare questo testo con il dovuto rispetto.*

## Introduzione

"Hai amato di un amore eterno la casa d'Israele, hai insegnato loro la Torah e le Mizvoth, gli statuti e le leggi"

Così come il bambino nei nove mesi di permanenza nel ventre materno studia tutta la Torah, allo stesso modo il popolo ebraico subito dopo l'accettazione della Torah sul monte Sinai riceve questo importante precetto: "Non cucinerai il capretto nel latte della madre".

La Torah ha ripetuto tre volte questo comando non solo per sottolinearne i triplici divieti, nè tanto meno per differenziare il popolo ebraico dai popoli circostanti bensì per "educare l'uomo alle Mizvoth" e nello stesso tempo "dare soddisfazione al Santo Benedetto Egli Sia".

Entrambi i motivi delle Mizvoth, come entrambi i metodi esegetici rispettivamente di Rabbui Ishmael e di Rabbí Aqiva costituiscono insieme la strada per avviare alla comprensione del Creato e del Creatore attraverso lo strumento meraviglioso delle Mizvoth: ogni precetto è un microcosmo che costituisce una chiave di lettura del macrocosmo.

Ogni Mizvoth quindi il nostro codice decodificatore della realtà; attraverso quest'ottica siamo in grado di comprendere gli elementi a noi esterni per poi procedere nel difficile compito di operare scelte consapevoli.

Le Mizvoth alimentari ci aiutano a portare il sacro nel quotidiano: la tavola dell'ebreo diviene un altare quando ogni elemento - alimento è scelto con cura secondo le leggi della Torah; questo fondamento non costituisce più solo un mattone delle nostre cellule, ma della nostra identità ebraica.

Oggi in Italia si nota un avvicinamento straordinario alla Kasherut: questa piccola guida non è destinata in alcun modo a divenire un testo di applicazione pratica, è stata realizzata per puri fini didattici; vuole essere un piccolo contributo alla migliore applicazione delle norme di divisione tra carne e latte, ricordando che in caso di dubbio è sempre necessario rivolgersi al Rabbino della città.

Voglia il nostro Signore ricompensare l'estensore della traduzione e la comunità di Trieste per aver realizzato questa iniziativa nella certezza che il merito di "lezakkoth et haRabbim", contribuire ai meriti della collettività, sia la miglior garanzia di una vita piena di soddisfazioni e benedizioni.

Rav Umberto Avraham Piperno

## Parte I:

### Fondamenti del divieto di mescolare carne e latte

Il divieto di mescolare carne e latte deriva dal versetto della Torah " Non cuocerai il capretto nel latte di sua madre". Es. XXIII, 13 - XXXIV, 26: Deut. XIV, 21

Vedremo più avanti in maniera precisa che cosa la Torah proibisce e le misure che i Maestri del Talmud hanno preso per evitare che il divieto venga trasgredito.

### Proibizioni della Torah

è scritto tre volte "non cuocerai il capretto nel latte di sua madre" Es. XXIII, 13 - XXXIV, 26: Deut. XIV, 21.

Questa triplice ripetizione viene a stabilire tre divieti:

- 1) "Non cuocerai" proibisce di cucinare il capretto nel latte di sua madre.
- 2) proibisce di mangiare quanto eventualmente cucinato
- 3) proibisce di trarne vantaggio.

#### 1. Il divieto della cottura

E' proibito cucinare della carne nel latte, anche se non si intende cibarsene; l'operazione stessa della cottura è proibita qualunque sia l'uso al quale si destini la carne.

Perciò è proibito anche accendere il fuoco sotto la pentola di un non-ebreo, perché in essa potrebbero trovarsi carne e latte mescolati e l'accensione del fuoco provoca la cottura della commistione.

#### **E' proibito cuocere la carne insieme al latte**

#### 2. Il divieto di cibarsi

E' proibito mangiare carne cotta nel latte, anche se la cottura è avvenuta per errore, oppure è stata compiuta da un non-ebreo, e persino se tale cottura è avvenuta per caso (ed esempio un pezzo di carne caduto nel latte che bolle sul fuoco).

#### **La carne cucinata nel latte è proibita**

#### 3. Il divieto di trarre vantaggio

Non è proibito soltanto mangiare la carne cucinata nel latte, ma anche trarne vantaggio o goderne. Questa proibizione vale in tutti gli aspetti e pertanto è proibito perfino dare quella carne ad un cane randagio.

Quella carne può essere soltanto seppellita o gettata nel water in modo che nessuno possa goderne.

### **Dalla carne cotta nel latte non può essere tratto alcun vantaggio**

#### **Non cuocere il capretto nel latte di sua madre**

La Torah recita "non cuocerai" da qui si impara che è proibito soltanto cucinare la carne nel latte, ma che la Torah non vieta di mescolare od anche metterli assieme in conserva.

Così se carne e latte si sono mescolati la Torah non proibisce di trarne un vantaggio od anche di mangiarli; vedremo più avanti le proibizioni rabbiniche a questo proposito.

### **La Torah proibisce solo il cucinare la carne nel latte, non di mescolarli**

#### **"Capretto"**

La Torah parla del "capretto" e con questo termine si impara che è proibito cucinare nel latte la carne di animali domestici (ovini, caprini, bovini, etc.); non è quindi proibito cucinare nel latte la carne di animali selvatici (cervo etc.) e se la carne di un volatile o di un animale selvatico è stata cucinata nel latte, la Torah proibisce di trarne vantaggio od anche di mangiarla.

### **La Torah proibisce di cuocere nel latte soltanto la carne di animali domestici**

#### **Gli animali che non sono puri**

Il divieto della Torah a proposito della cottura della carne nel latte, va inteso come riferito al latte di un animale puro, cioè kasher, del quale è lecito cibarsi, come la vacca o la pecora, d'altra parte il latte di un animale che non è puro, come il cavallo o il dromedario, non rientra nella proibizione della Torah. (Dal momento che è proibito mangiare la carne di un animale che non è puro, non ne parleremo che più avanti).

### **La Torah non proibisce la cottura nel latte di un animale impuro**

#### **"Latte di sua madre"**

La Torah parla del "latte di sua madre" e quindi va inteso che è proibito cucinare la carne soltanto nel latte di un animale puro.

Il testo che parla di "latte di sua madre" non si riferisce soltanto alla madre effettiva, ma a qualsiasi femmina di un animale domestico. Dal momento che la madre di un capretto è necessariamente una femmina di animale domestico, il latte deve essere:

- 1) di un animale puro
- 2) non soltanto della madre

Di conseguenza se il capretto è stato cucinato nel latte di cervo la proibizione della Torah non lo riguarderebbe, in quanto il cervo non è un animale domestico.

**Secondo la Torah, il latte nel quale è proibito cucinare la carne è soltanto quello di un animale domestico puro**

### **I divieti rabbinici**

I Maestri del Talmud hanno stabilito delle regole supplementari a proposito della carne e del latte, estendendo i limiti del divieto oltre a quanto si trova nel testo della Torah, per far sì che la gente eviti di commettere errori.

1) I Rabbini hanno proibito di mangiare la carne di volatili ed animali selvatici cucinata nel latte, in quanto per il grosso pubblico "carne" indica le parti polpose di qualsiasi animale e per questo motivo potrebbero essere commessi facilmente errori; se la carne di animale selvatico o volatile possono essere cucinate nel latte, lo potrebbe esserlo anche quella di animale domestico e trasgredire quindi la proibizione della Torah.

2) I Rabbini hanno vietato anche di mangiare carne che sia stata soltanto mescolata al latte, sempre per allontanare dalla trasgressione.

3) I divieti Rabbinici riguardano soltanto l'alimentazione, ma non la semplice cottura, o di trarre un vantaggio da quanto cucinato.

Quindi in linea di principio è permesso cucinare nel latte carne di volatile o animali selvatici per un non-ebreo o per farne un medicamento.

Pertanto vanno evitati i casi in cui si possa dare adito al sospetto che si violi la proibizione e perciò vanno rispettate queste condizioni: (issur mar' it 'ain).

a) che per chiunque guardi sia evidente che la carne sia di animale selvatico o volatile.

b) che sia evidente che non viene cucinata per cibarsene ma per un altro scopo.

Anche dalla carne di animale domestico che sia venuta in contatto con il latte in un modo che cade sotto un divieto soltanto proibito dai Rabbini, (vale a dire che tale contatto sia avvenuto a freddo o che la carne sia stata messa in conserva assieme al latte) è permesso trarre vantaggio (ma non mangiarla).

**In sintesi****La Torah vieta**

- a) la cottura nel latte della carne di animali domestici
- b) di mangiare o di trarre un vantaggio dalla carne cotta nel latte.

**I Rabbini hanno vietato**

- a) anche la semplice mescolanza fra carne e latte.
- b) hanno esteso tale proibizione anche alla carne di animali selvatici e volatili.
- c) non hanno proibito il cucinare ed il trarre vantaggio delle carne di animali selvatici e volatili.

## Parte II

### La separazione tra carne e latte

Dal momento che carne e latte si trovano in ogni cucina e ciascuno di questi elementi, da solo, non è proibito, i nostri Maestri si sono preoccupati di evitare la loro possibile mescolanza ed hanno stabilito diversi modi di separazione fra i due generi per evitare errori.

#### 1. Un tavolo dove sono appoggiati carne e latte

E' proibito mangiare un cibo fatto di latte ad un tavolo dove é appoggiata della carne e viceversa perché ci si potrebbe dimenticare del divieto e mangiarlo.

Tuttavia, se in quel momento non si mangia a quel tavolo, è permesso appoggiare su di esso carne e latte, l'una vicino all'altro, peraltro si deve stare molto attenti a non versare del latte sulla carne.

E' permesso appoggiare del latte e della carne su di un tavolo, purché non si mangi in quel momento. (è permesso mettere carne e latte nello stesso frigorifero in quanto non si mangia dai suoi scomparti).

#### 2. Due persone che mangiano allo stesso tavolo

**Proibito:** Due conoscenti non possono mangiare l'uno carne l'altro latte allo stesso tavolo perché potrebbero dimenticare la regola e mangiare l'uno dal piatto dell'altro

**Permesso:** Se il tavolo è lungo e coloro che vi stanno seduti sono lontani l'uno dall'altro in modo che stendendo il braccio l'uno non arrivi al cibo dell'altro, possono mangiare allo stesso tavolo. Se mettono una qualche separazione fra di loro possono sedersi stando vicini o se usano una tovaglia distinta laddove in altri casi avrebbero usato una sola tovaglia. Se hanno posto fra di loro un oggetto che non si usa mettere di solito su un tavolo quando si mangia, oppure un pezzo di pane, senza consumarlo, anche questo può essere considerato un segno di riconoscimento sufficiente.

#### 3. Il contatto fra carne e latte

I nostri Maestri hanno proibito di porre in contatto carne e formaggio anche se entrambi a temperatura inferiore a 42 gradi centigradi. Il motivo di questa proibizione é che uno di essi dovrebbe venir lavato, ma c'è il rischio che qualcuno si dimentichi di compiere tale lavatura venendo poi a mangiare della carne ove vi è attaccato del formaggio o del formaggio ove vi è attaccata della carne.

**E' proibito porre carne e formaggio in modo che vi sia contatto.**



#### 4. Pane condito con latte o derivati della carne

La regola: I Maestri hanno proibito di cuocere pane condito con latte o derivati della carne.

Il motivo: Dal momento che il pane è un cibo neutro, usato abitualmente in ogni pasto, si potrebbe facilmente commettere l'errore di mangiare

a) il pane condito con latte durante un pasto a base di carne

b) il pane condito con derivati della carne durante un pasto a base di latte.

A posteriori anche nel caso si sia cotto del pane condito con latte o derivati della carne è proibito mangiarlo, anche in privato e deve essere gettato.

Modo di permetterlo: se prima della cottura è stata data al pane una forma completamente diversa da quella degli altri pani, o dalla forma solita dei pani, in modo che si possa riconoscere, allora si può mangiarlo, poiché in questo caso non si rientra nella proibizione rabbinica; non importa se dopo la cottura la forma del pane sia cambiata o se sono stati fatti dei segni su di esso, dato che si entra sotto la proibizione già al momento della cottura. Un pane condito con latte in forma di pane normale è proibito cucinarlo mentre si può cucinare un pane a base di latte la cui forma è diversa dal pane normale.

E' proibito cuocere pane condito con latte o derivati della carne a meno che non si abbia dato al pane prima della cottura una forma diversa da quella degli altri pani.

#### 5. L'uso di una sola tovaglia sia per il latte che per il pane

E' proibito mangiare un pasto a base di carne su di una tovaglia da latte o viceversa perciò si usano due tovaglie distinte, una per la carne e l'altra per il latte.

In caso di urgenza, se non c'è che una sola tovaglia:

1) si deve lavarla fra i pasti

2) se la tovaglia è lunga e si mangiano cibi di latte usandone una estremità, è permesso usare l'altra estremità per mangiare un pasto di carne.

**In linea di principio vanno usate due tovaglie distinte,  
una per la carne l'altra per il latte.**

#### 6. Gli avanzi del pane

Per "avanzi del pane" si intende ciò che rimane in mezzo alla tavola quando si tagliano delle fette e vengono toccate durante il pasto. Sia che rimanga mezza pagnotta che una fetta sola, vale questa regola ed è proibito

mangiare resti di pane posti in tavola durante un pasto di carne, in un pasto successivo di latte.

Gli avanzi del pane usati in un pasto di carne non possono venir usati in un pasto a base di latte, in quanto vi è il dubbio che vi siano su di essi dei rimasugli di carne e delle tracce provenienti dalle dita dei commensali; analogamente gli avanzi del pane usati in un pasto a base di latte non possono venir mangiati durante un pasto di carne.

### **Come far rimanere neutro il pane**

E' preferibile, prima del pasto quando le mani sono ancora pulite, tagliare quante fette di pane sono necessarie al pasto stesso; se ne occorrono ancora durante il pasto si lavino accuratamente le mani prima di tagliarlo così che quanto rimane del pane non ricada sotto la regola degli "avanzi".

### **Regole sulle fette di pane**

Se si taglia il pane con le mani pulite, ricadono sotto la regola degli "avanzi" solo quelle fette di pane usate durante il pasto. Tutte le altre fette di pane che non sono state toccate, possono essere mangiate sia in un pasto di carne che in uno a base di latte.

### **In sintesi**

1) Se da un pane sono state tagliate delle fette durante un pasto di carne queste non possono venir mangiate durante un pasto a base di latte.

2) Se sono tagliate prima del pasto, quando le mani sono pulite, il pane rimane neutro ed anche le fette rimaste sul tavolo, che non sono state toccate, rimangono neutre.

## **7. Il taglio del pane con un coltello**

a) Un coltello da carne non può essere usato durante un pasto a base di latte perché vi è il sospetto che su di esso vi siano tracce di carne, e viceversa per quanto riguarda un coltello da latte. Il grasso della carne che si trova sul coltello si attacca sul pane; in questo caso si può togliere la prima fetta con un coltello neutro.

b) se il coltello è stato pulito accuratamente prima di usarlo, in questo caso vi è disparità di opinioni: secondo alcuni è permesso in linea di principio usare quel coltello, secondo altri può essere usato soltanto in caso di emergenza quando si è in viaggio.

**Nota:** Nel caso il coltello sia stato pulito sfregandovi qualcosa di duro, come lana di ferro o plastica, sia stato usato anche del detersivo, allora è permesso usare il coltello anche a priori.

c) Se un coltello da carne è stato conficcato in un terreno duro almeno dieci volte tutti concordano che è permesso, in linea di principio, usarlo per

tagliare il pane durante un pasto a base di latte; se ha conficcato il coltello nel terreno duro, è permesso usarlo.

d) è bene riservare un coltello da cibi neutri per tagliare il pane, onde evitare errori.

### **In sintesi**

1) Se un coltello da carne è stato usato per tagliare del pane è proibito mangiare quel pane durante un pasto a base di latte, a meno che non sia stata tolta la prima fetta con un coltello da cibo neutro.

2) Se il coltello è stato pulito accuratamente prima dell'uso, secondo alcuni in linea di principio è permesso usarlo, secondo altri soltanto in caso di emergenza, in viaggio.

3) Se il coltello è stato conficcato per dieci volte in un terreno duro, è permesso usarlo.

4) è bene conservare per il pane un coltello da cibi neutri.

## **8. Le insalate e gli altri cibi che vengono posti sul tavolo**

Qualora certi cibi siano stati messi sul tavolo durante un pasto di carne e si voglia mangiarne durante un pasto a base di latte:

a) Se ci sono posate da insalata non si sospetta che ad essa si attacchi qualcosa di carne ed è permesso mangiare quell'insalata anche in un pasto a base di latte.

b) Dove ci sono bambini si deve essere più scrupolosi e proibirsi comunque quell'insalata perché vi è il rischio che del cibo sia caduto su di essa.

c) Gli studiosi di Torah dovrebbero essere scrupolosi e non mangiare durante un pasto di carne tutto quello che era stato messo in tavola durante un pasto a base di latte, e viceversa, se non in caso di urgenza e chiunque è scrupoloso in materia merita benedizione.

### **In sintesi**

Se durante un pasto a base di latte si vuole mangiare dell'insalata ed altri cibi che sono stati messi in tavola durante un pasto di carne:

a) Se ci sono posate da insalata si può mangiarla.

b) Dove ci sono bambini si deve essere più scrupolosi e non mangiarne.

c) Gli studiosi dovrebbero astenersi dal mangiare durante un pasto a base di latte tutto quanto era stato posto in tavola durante un pasto di carne, a meno che non vi sia un caso di urgenza

## 9. Distinzione fra le saliere

a) nel caso di saliere aperte se ne debbono usare due: una per i pasti a base di latte e la seconda per i pasti di carne.

b) Nel caso di saliere chiuse è permesso usare una sola per entrambi i tipi di pasto, ma deve essere asciugata accuratamente fra un pasto a base di latte ed uno di carne e viceversa perché sulla saliera potrebbero essere rimaste delle tracce di cibo; le persone scrupolose usano due saliere distinte anche nel caso di saliere chiuse.

## 10. Cambiamento dell'uso di un recipiente

**La regola:** non si usa immergere in acqua bollente un recipiente da latte per destinarlo alla carne.

**Il motivo:** perché così si fa confusione in cucina, ed è anzi bene che ogni recipiente abbia un uso fisso.

**Il cambiamento è permesso:**

a) se il recipiente deve essere kasherizzato, in tal caso si può cambiare l'uso.

b) la vigilia di Pesach, quando l'immersione dei recipienti nell'acqua bollente ha lo scopo di renderli adatti all'uso durante la festa, solo allora è permesso cambiare la destinazione dei recipienti.

**Nota:** per quanto riguarda il destinare un recipiente a cibi neutri, si deve consultare un esperto.

## Riassunto della seconda parte

1) è permesso appoggiare cibi di carne ed a base di latte sullo stesso tavolo soltanto se in quel momento non si mangia.

2) è proibito a due persone che si conoscono mangiare allo stesso tavolo se una mangia carne e l'altra cibi a base di latte; possono farlo soltanto se:

a) se sono seduti ad una tavola così lunga che il braccio stesso dell'uno non possa arrivare al cibo dell'altro.

b) Se hanno posto un divisorio fra di loro, mangiando su due diverse tovaglie o ponendo fra di loro un oggetto che non è usuale porre sul tavolo.

3) è proibito porre a contatto della carne e del formaggio, anche se sono a freddo (a temperatura inferiore a 42 Ci).

4) è proibito cucinare pane condito con derivati della carne o del latte, almeno che al pane non venga data una forma diversa da quella degli altri pani prima di cuocerlo.

5) In linea di principio ci devono essere tovaglie distinte per cibi di carne e per cibi a base di latte.

6) Se da un pane sono state tagliate delle fette da un pasto di carne, quel pane diventa "di carne" anche se viene tagliato con un coltello per cibi neutri, ed è proibito mangiare quel pane durante un pasto a base di latte; se è stato tagliato prima del pasto, quando le mani sono ancora pulite, il pane resta neutro ed anche le fette che sono sul tavolo rimangono neutre.

7) Se un pane è stato tagliato con un coltello da carne è proibito mangiarlo durante un pasto a base di latte, almeno che non se ne tolga la prima fetta con un coltello da cibi neutri.

a) Se il coltello è stato pulito accuratamente prima dell'uso, secondo alcuni può essere usato in linea di principio, secondo altri soltanto in caso di urgenza.

b) Se il coltello è stato conficcato in un terreno duro per dieci volte, è permesso usarlo.

c) è bene riservare un coltello da cibi neutri per tagliare il pane.

8) Le insalate e gli altri cibi che vengono posti sul tavolo durante un pasto di carne:

a) se ci sono posate da insalata è permesso mangiare anche durante un pasto a base di latte.

b) dove ci sono bambini si deve essere scrupolosi e non mangiare da quell'insalata durante un pasto a base di latte.

c) Gli studiosi dovrebbero astenersi, durante un pasto di carne dal mangiare tutto quanto era stato sul tavolo durante un pasto a base di latte, a meno che non vi sia un caso d'urgenza.

9) Nel caso di saliere aperte ce ne devono essere due, una per i pasti a base di latte e l'altra per i pasti di carne.

a) Si può usare una sola saliera chiusa per entrambi i tipi di pasto, stando però attenti ad asciugarla fra un pasto a base di latte e uno di carne e viceversa, onde evitare che su di essa vi siano tracce di cibo; le persone scrupolose usano due saliere distinte anche nel caso di saliere chiuse.

10) Non si può destinare un recipiente da carne al latte e viceversa; ciò è consentito, previa l'immersione in acqua bollente, solo se ne è confusa la destinazione o per renderlo adatto all'uso durante Pesach.

## Parte III

### L'intervallo tra la carne ed il latte

1) Chi abbia mangiato carne e vuole mangiare formaggio deve attendere sei ore prima di poterlo fare (carne - attesa di sei ore - latte).

2) Lo stesso intervallo di sei ore deve intercorrere fra la consumazione di carne e quella di formaggio deve passare anche fra quella di un cucinato di carne e quella di un cucinato a base di latte (pietanza di carne - attesa di sei ore - pietanza di latte).

3) Condizioni ulteriori sono:

a) la benedizione di chiusura detta fra i due pasti

b) l'aver tolto dalla tavola i recipienti e le posate da carne e l'aver apparecchiato nuovamente, oppure esser passati ad un altro tavolo. ("Ultima Benedizione" - rimozione delle posate - attesa di sei ore).

4) Si contano le sei ore a partire dal momento in cui si ha finito di mangiare la carne, non da quello in cui si ha terminato il pasto, anche se la carne è stata mangiata prima di concludere.

5) Riguardo ai modi di assunzione:

a) chi ha masticato la carne, anche senza inghiottirla (ad esempio per un bambino), deve aspettare sei ore.

b) Chi ha inghiottito la carne, anche senza masticarla, deve aspettare sei ore.

c) Chi ha assaggiato la carne, senza masticarla nè inghiottirla, non deve aspettare sei ore, purché deterga o pulisca la bocca, dopo di che può consumare alimenti a base di latte.

6) Per "detergere" si intende mangiare un cibo che, non sia farina, datteri, verdura o altre cose che si attaccano in bocca; è bene essere scrupolosi ed inghiottire quel cibo in modo da detergere anche la parte superiore del cavo orale.

7) Per "pulire" si intende sciacquare la bocca con acqua o con una bevanda; se si è intinto del pane nella bevanda in modo da farla assorbire, si esce da entrambi gli obblighi di pulirsi la bocca e lavarla, mangiando quel pane.

8) Se un cibo neutro è stato cucinato in un recipiente da carne, anche nello stesso giorno in cui è stato usato, è permesso mangiare quel cibo neutro anche senza pulire e detergersi la bocca, è soltanto proibito mangiare

quel cibo neutro assieme al formaggio. (Cibo neutro in pentola di carne - subito dopo, ma non insieme - formaggio)

9) Se un cibo neutro speziato è stato cucinato in una pentola da carne, è permesso mangiare formaggio subito dopo quel cibo, però se si è mangiata della carne, secondo alcuni è proibito mangiare cibi neutri speziati cucinati in pentola da latte e perfino per un cibo speziato freddo tagliato con un coltello da latte, si devono aspettare sei ore. (Carne - c'è chi necessita di attesa di sei ore - cibo speziato in pentola di latte)

10) Chi trova pezzi di carne fra i suoi denti, anche passate sei ore, deve togliere dalla bocca per poi detergere e pulirla e così può subito mangiare formaggio. (Ha mangiato carne - ha atteso sei ore - trova carne tra i denti - toglie la carne - pulizia e lavaggio - formaggio).

### **Altre usanze**

#### 11) Attesa di un'ora

Ci sono alcuni luoghi in cui si usa attendere un ora tra cibi di carne e quelli a base di latte, fermo restando le condizioni relative alla benedizione di chiusura e al cambiamento di posate e recipienti e ciò è fatto a ragion veduta in alcuni decisori.

#### 12) Attesa di tre ore

Coloro che provengono dalla Germania usano aspettare tre ore fra i cibi di carne e quelli a base di latte; ma è bene che chi "odora di Torah" osservi scrupolosamente l'intervallo di sei ore, e così gli studiosi che sono abituati all'intervallo di tre ore e che sanno di poter aspettare senza cadere in errore, dovrebbero essere rigorosi e seguire l'uso delle sei ore; quanto alle donne che vogliono essere scrupolose ed attendere sei ore, dal momento che la loro impazienza può farle sbagliare, è bene non far voti piuttosto che farli per non adempierli.

#### 13) Attesa per un malato

Un malato, anche non in pericolo di vita, che debba bere anche molto latte può aspettare anche soltanto un'ora dopo un pasto di carne per poter bere latte, ma è necessario che reciti la benedizione dopo il pasto, si devono portare via posate e recipienti ed il malato deve detergersi e pulirsi la bocca, come abbiamo spiegato.

## In sintesi

La distinzione fra cibi di carne a base di latte.

Le condizioni richieste nel:

a) l'intervallo fra i due tipi di cibo

1) si attendono sei ore dal momento in cui si ha finito di mangiare la carne, non dalla fine del pasto.

2) Vanno cambiate posate e recipienti.

3) Va detta la benedizione di chiusura

b) se la carne è stata soltanto assaggiata e poi espulsa, senza che si sia masticata o inghiottita:

1) si deterge la bocca mangiando un cibo neutro che non si attacchi in bocca

2) si pulisca la bocca con una bevanda

c) un malato, anche non in pericolo di vita, che debba bere molto latte può attendere soltanto un ora prima di berlo, bisogna però:

1) portare via posate e recipienti usati durante il pranzo

2) che il malato dica la benedizione di chiusura

3) si deterga

4) si pulisca la bocca

d) se si trovano pezzi di carne fra i denti dopo le sei ore si devono togliere, detergere e pulire la bocca, dopo di che si può mangiare subito del formaggio.

e) Chi ha mangiato un cibo neutro che ha assorbito da un recipiente o da una posata da carne e vuole mangiare del formaggio, può farlo senza aspettare, non può però mangiare quel cibo neutro assieme al formaggio, la regola vale anche se il cibo neutro è speziato.

f) Chi ha mangiato carne e vuole mangiare un cibo neutro speziato che è stato cucinato in una pentola da latte o tagliato con un coltello da latte, anche a freddo, deve secondo alcune opinioni, aspettare sei ore.

Chi vuole mangiare un cibo a base di latte dopo aver mangiato della carne deve osservare queste condizioni:

a) aspettare sei ore

b) togliere dal tavolo recipienti e posate

c) recitare la benedizione di chiusura



**E' permesso mangiare carne dopo un cibo a base di latte?**

## I) Distinzione fra latte e carne:

- a) non occorre aspettare alcun intervallo
- b) si deve detergere e pulire la bocca
- c) le mani devono essere lavate

## II) Detergere e pulire:

- a) per prima cosa si deve guardare che non siano rimasti residui visibili di formaggio fra i denti
- b) dopo di che si deve detergere la bocca, mangiando un boccone di cibo neutro che non si attacchi, come la farina, datteri e simili
- c) dopo di ciò ci si sciacqua la bocca
- d) c'è chi sostiene che chi non ha mangiato formaggio ma ha soltanto bevuto del latte dopo di che si è pulito la bocca soltanto, ha compiuto già il necessario e chi facilita in ciò non ne ha danno.

## III) La pulizia delle mani

- a) Chi ha mangiato formaggio alla luce del giorno, o di notte in un luogo ben illuminato e può quindi vedere se le sue mani sono pulite, ed esse lo sono, non c'è bisogno di lavarle con l'acqua
- b) di notte ed in un luogo non ben illuminato si deve lavare le mani in ogni caso
- c) chi ha mangiato formaggio grasso o panna, oppure un cucinato al formaggio, deve lavarsi le mani in ogni caso
- d) chi è sicuro di non aver toccato il cibo, se non con un cucchiaino o forchetta, non ha bisogno di lavarsi le mani; vi è chi sostiene che anche in questo caso è bene lavarsi le mani qualora ciò non arrechi disagio e che chi è scrupoloso su questo punto merita benedizioni

## IV) carne di volatile

- a) Prima di mangiare carne di volatile non è necessario lavarsi le mani, chi però trova su di essa tracce visibili di formaggio le sfreggi una contro l'altra fino ad asciugarle con un tessuto e non occorre lavarle con l'acqua
- b) non è necessario detergersi o pulirsi la bocca, ma chi avverte di avere pezzi visibili di formaggio sui denti deve toglierli

- c) per quanto riguarda la carne di quadrupedi selvatici, ci si attiene alle regole sulla carne di quadrupedi domestici perché è difficile far distinzioni fra queste due categorie

#### V) Spiegazione di alcuni usi

- a) portar via il pasto: fra i Maestri più recenti c'è chi scrive che chi ha mangiato un pasto a base di latte dovrebbe togliere quanto è stato necessario a quel pasto prima di un pasto di carne
- b) la benedizione di chiusura: secondo il Mishnah Berurah, sez. 494, non è necessario recitarla fra un pasto a base di latte ed uno di carne
- c) l'intervallo fra i pasti: alcuni preferiscono essere rigorosi ed aspettare un ora fra un pasto a base di latte ed uno di carne, altri si limitano ad aspettare mezz'or. La regola pratica è che non c'è obbligo di porre un intervallo fra pasti a base di latte e pasti di carne, ma chi lo pone seguendo l'uso delle persone pie, merita benedizione.

#### VI) Il formaggio duro

- a) dopo del formaggio duro stagionato per sei mesi o con vermi, è proibito mangiare carne, anche di volatile, oppure un cucinato di carne, perché quel formaggio non è digeribile facilmente, si devono quindi aspettare sei ore.
- b) L'uso degli ebrei provenienti dalla Germania, è di attendere tre ore anche tra la carne e il latte, essi attendono quattro dopo aver mangiato formaggio duro, prima di consumare della carne.
- c) Per moltissimi formaggi duri dei nostri giorni non vale la regola dei formaggi duri, poichè non vengono fatti stagionare per sei mesi e non sono con vermi, fra questi il così' detto formaggio giallo, di conseguenza non è necessario aspettare dopo averli mangiati per poter consumare carne.

#### **I formaggi duri non sono diffusi al giorno d'oggi ed il formaggio giallo non è considerato "duro".**

Chi vuole mangiare carne dopo aver mangiato cibi a base di latte deve :

- a) detergere la bocca con un cibo solido
- b) pulirla con una bevanda
- c) lavarsi le mani con acqua.