

Halajáh Nazarena sobre el Kashrút

Este artículo en su mayoría son extractos del libro sobre halajáh nazarena escrito por el Zaquén Yoséf Aharoni (¡Que Yahweh le otorgue larga vida!) llamado “El Camino”. Como él dice en la introducción de dicho libro:

“Nuestra Guía se basa estrictamente en la Miqrá (“Biblia”), sin desatender las opiniones de los israelitas de otras ramas del pueblo hebreo. Esta Guía se propone servir de introducción a muchos temas halájicos desde el punto de vista Nazareno, y con alguna referencia al judaísmo tradicional.”

Recomiendo que se lea y se estudie dicho libro individual y colectivamente, en las casas y las kehilót. Aquí encontrará solo lo referente al Kashrut. Si no ha leído el libro esto le servirá como referencia de lo que encontrará en esa trementada obra de erudición halajica.

Halajáh quiere decir camiar y tiene que ver con la conducta ética y moral del israelita en sus relaciones interpersonales basada en la interpretación de la Toráh y sus mitzwót. Como dice Zaquén Yoséf en su libro antes mencionado:

“La halajáh es una guía para vivir una vida religiosa, ética y moral del tipo que se espera y se requiere de un Nazareno observante. La mayor parte de la halajáh tiene que ver con relaciones interpersonales en la comunidad.”

Antes de tocar la halajáh debemos comprender que:

“Sobre cualquier tema, puede muy bien haber dos o más posiciones divergentes pero legítimas, cada cual halámicamente sana y cada una rodeada de decisiones razonables. Puesto simplemente, hay pluralismo halájico en el Movimiento Nazareno. Sobre un tema dado puede haber puntos de vista que son más o menos liberales, o puntos de vista totalmente conservadores. Hay ocasiones en las que se han dado múltiples y a menudo conflictivos puntos de vista entre nuestros más notables maestros sobre muchos temas. La diversidad de posiciones que se ve a veces entre los maestros Nazarenos es consistente con la historia halájica del pueblo hebreo.” Ibid

Hay un proverbio israelita que resume lo antes mencionado.

Donde hay dos israelitas hay tres opiniones

Aunque yo por mi parte vivo y enseño el vegetarianismo como un estilo de alimentación sano y legítimo desde un punto de vista israelita y que este no contradice las prohibiciones del kashrút, no lo impongo, lo que sí que es incuestionable es la mitswá del kashrút escritural. Cualquier cosa más allá de esto es una cuestión personal y no una mitswá. Lea Vayiqra 11. Ahora a lo que nos compete, la Halajáh.

A. Leyes del Kashrút (Leyes dietéticas)

Hay una manera israelita de comer. Se describe en la Torah y ha sido siempre una parte principal de nuestra calidad de pueblo. Nos definimos en parte por lo que comemos y cómo comemos. Tratamos de elevar nuestro comer y beber diario a la santidad mediante la observancia del Kashrút. Cada vez que comemos se nos recuerda que somos parte de un pueblo santo, y que debemos controlar nuestras pasiones hasta cierto punto y expresarlas sólo en ciertas maneras. En adición, el Kashrút fomenta la cohesión en la comunidad Nazarena. Algunas personas observan un nivel más elevado de kashrút sólo para que otros se sientan cómodos comiendo en sus hogares. La observancia del kashrút es un área compleja entre los Ortodoxos, pero entre nosotros hay muchas menos restricciones dado que no nos atenemos a las prohibiciones Rabínicas sino solamente a la Toráh. Se pueden encontrar instrucciones en nuestro folleto sobre el régimen alimentario bíblico.

La siguiente es una descripción sencilla de algunos de los aspectos principales del kashrút. Obviamente, los Nazarenos observan solamente las restricciones bíblicas, no las que son exclusivamente talmúdicas.

1. Carne Kashér

Para ser kashér, la carne (inclusive de aves) debe ser de un animal kashér según Levíticos 11, que haya sido sacrificado de manera ritual, de una manera diseñada para que facilite el drenaje de la sangre, la cual está prohibida como alimento. Algunos observantes del kashrút sumergen la carne en agua para drenarla completamente, y otros no lo hacen. El salar y sumergir o hervir la carne se hacen para cumplir con el requerimiento bíblico contra comer sangre. Muchos tipos de animales son inherentemente no-kashér, incluyendo por ejemplo, el cerdo. Ninguna carne ni leche de tales animales es kashér. La vaca, la oveja y las cabras son los animales kashér más comunes, y se definen así porque tienen la pezuña dividida y rumian. Las aves se consideran carne pero los peces no. (Véase la sección de abajo sobre aves y peces permitidos por la Toráh.) Muchos Nazarenos son vegetarianos y no tienen que preocuparse por el asunto de las carnes, aunque sí por otros productos. A la mayoría de los Nazarenos les basta con seguir las restricciones bíblicas sobre la ingestión de carnes: que el animal sea kashér y que se desangre apropiadamente. Algunos Nazarenos observan otras restricciones del kashrút tradicional.

2. Leche Kashér

Solamente la leche de un animal kashér es kashér.

3. Prohibición de mezclar leche con carne.

En tres lugares la Toráh dice que no se debe cocinar un cabrito en la leche de su madre. Los Ortodoxos entienden que eso significa que la carne y los productos lácteos, en cualquier forma, no se deben comer ni se deben cocinar juntos. Ni siquiera le dan de comer tales alimentos a los animales; y sobre ese concepto elaboran una interminable lista de prohibiciones. Los Karaítas judíos no observan esas restricciones porque entienden que lo que prohíbe la Toráh es lo que dice literalmente: cocinar un cabrito en la leche de su madre. En general, los Nazarenos interpretan esto igual que los Karaítas, de manera literal, como que lo que prohíbe la Toráh es únicamente cocinar la carne dentro de la leche, pero entienden que no se prohíbe ingerir carne y leche en la misma comida. Abraham les dio de comer carne junto con queso a los emisarios celestiales.

4. Aves y peces permitidos

Ciertas aves y peces están permitidos y otros están prohibidos. Solamente peces que tengan aletas y escamas están permitidos (por ejemplo, atún, salmón, trucha, están permitidos, pero la anguila, el pez puerco y otros, que no tienen escamas, están prohibidos por la Toráh). Todos los mariscos de concha están prohibidos, así que las ostras, ostiones, langostas de mar, cangrejos, camarones, y langostinos, están prohibidos como alimento. Los caracoles están también prohibidos, sea que se críen en el agua o en tierra. Los mamíferos marinos, como las ballenas, están prohibidos. Solamente los huevos/caviar de un pez kashér son kashér. Las especies de aves se permiten o se descartan individualmente. Generalmente, las aves de rapiña no se permiten. Los pollos y los pavos son aves kashér. Solamente huevos de aves kashér son kashér. Un pez se considera sacrificado cuando es sacado del agua. Las aves pero no los peces deben ser sacrificadas ritualmente para que sean kashér. Las aves pero no los peces requieren salarse / sumergirse o hervirse para remover la sangre.

5. Alimentos parevé

Los alimentos parevé no se consideran lácteos ni carne. Los Ortodoxos pueden ingerir alimentos parevé tanto con leche como con carne. Los alimentos parevé incluyen frutas, vegetales, granos, nueces, huevos, y pescado.

6. Trastes de cocina

Un hogar Ortodoxo, kashér talmúdicamente, tiene dos juego de platos (distinguibiles) para el uso diario, uno para

alimentos de carne y otro para alimentos lácteos. Generalmente los Nazarenos no observan estas restricciones talmúdicas.

7. Lavadoras de platos

Los Ortodoxos no lavan juntos los platos para carne y para lácteos en una lavadora de trastes. La mayoría de los Nazarenos no observan estas restricciones rabínicas.

8. Medicamentos, vitaminas y alimentación intravenosa

¿Qué se debe hacer cuando no conseguimos medicamentos y vitaminas kashér? Nuestra tradición sugiere mayor permisividad para los medicamentos y vitaminas terapéuticas que para otras vitaminas y suplementos nutricionales. Más allá de la cuestión religiosa, por supuesto, está el caso de una necesidad médica, y la vida y el bienestar del paciente sobrepujan las consideraciones del kashrút. Incluso, según los judíos tradicionales, los medicamentos inyectados no necesitan ser kashér, ya que no se “comen.” La prohibición sobre comer animales no-kashér no prohíbe derivar algún beneficio de tales animales. Hay fuentes de pastillas vitamínicas kashér, y éstas son preferibles a las no-kashér. Por ejemplo, el sello Star-K certifica algunas vitaminas Shaklee, y el sello O-U certifica algunas vitaminas Freeda (busque el hekhsher en el paquete, también vea www.freedavitamins.com). No se acostumbra pronunciar una berakhá sobre alimentos ingeridos de forma no natural, como alimentación intravenosa o intragástrica. La mayoría de los Nazarenos concuerdan con estos conceptos.

9. Qué alimentos requieren un Hekhsher

La industria de alimentos se ha vuelto muy compleja, así que con los años más alimentos han venido a requerir un hekhsher (una certificación de kashrút que indica supervisión en la preparación de los alimentos). Algunos alimentos pueden ingerirse sin ningún hekhsher especial. Estos incluyen todas las frutas frescas y vegetales frescos, vegetales congelados (sin cocinar), arroz crudo, harina, azúcar, miel, y algunos otros alimentos. Muchos alimentos envasados, sean frescos o congelados, requieren un hekhsher, como todas las carnes (incluyendo aves) y productos de carne, alimentos preparados comercialmente disponibles (tales como sopas congeladas o enlatadas, o mezclas para sopas), productos horneados (panes, bizcochos, galletitas, etc.), mantecados, y alimentos sazonados o condimentados (como el café sazonado). El resto de este párrafo brinda algunos detalles más sobre cuáles alimentos requieren un hekhsher. Un punto de vista conservador prevaleciente permite el queso hecho en América y sujeto al Acta de Alimentos y drogas Puras (excepto aquellos con verdaderos pedacitos de carne o sabor de carne añadido), leche comercialmente procesada, y vinos producidos comercialmente (hechos de modo automatizado), aunque los vinos usados para propósitos rituales deben tener un hekhsher. Las razones por las que algunos productos necesitan un hekhsher y otros no son tan variadas como los productos mismos, pero todas se relacionan con los detalles de los productos y su procesamiento. Por ejemplo, los judíos conservadores presumen que las leyes americanas existentes concernientes a la producción de leche son suficientes para evitar la mezcla o adulteración de leche de vaca con leche de animales no-kashér, tales como el cerdo. Algunas personas sostienen que la gelatina es kashér a pesar de que se derive de fuentes no-kashér ya que es grandemente modificada por el proceso de producción, mientras que otros sostienen que es todavía un producto de carne, y que debe cumplir con todos los requerimientos de cualquier otro producto de carne para ser kashér: a menos que sea gelatina totalmente vegetariana. Esta descripción es solamente elemental. Cuando haya duda, consúltese con un Maestro. La mayoría de los Judíos Nazarenos observan estas regulaciones.

10. Símbolos hekhsher

Hay muchos alimentos empacados, incluyendo aves y carne, disponibles con un hekhsher. Muchos de estos pueden encontrarse en supermercados grandes y pequeños a través de toda la nación. El hekhsher (o símbolo) está impreso en la etiqueta o el paquete e indica que el alimento es kashér (específicamente, que el alimento fue preparado bajo supervisión rabínica). De tales símbolos, el más común en Estados Unidos es el O-U, que indica supervisión por la Unión de congregaciones Ortodoxas de América. Encontrar el símbolo de kashrút en los paquetes de alimentos requiere alguna práctica. A veces está en el frente y es muy visible (aunque pequeño), pero a veces está en el tope, detrás, o en alguna otra parte de la envoltura. Muchas organizaciones y rabinos individuales ofrecen supervisión a la industria de alimentos (por un pago), así que hay muchos símbolos diferentes que buscar. Los hekhshers más comunes y más ampliamente aceptados incluyen:

La O-U (la letra U dentro de un círculo)
La Star-K (la letra K dentro de una estrella pequeña)
La Khaf-K (la letra K dentro de una letra hebrea Khaf)
La O-K (la letra K dentro de un círculo pequeño)
La KHV (las letras KHV impresas en una combinación distintiva)

Hay muchos otros hekhshers confiables, algunos nacionales y otros locales. (Note que es posible encontrar dos paquetes idénticos de alimentos en una tienda, uno con un hekhsher y otros sin él. Aun si el alimento es producido por el mismo fabricante y tiene idéntico nombre, sólo en el alimento con el hekhsher debe confiarse. Pudiera ser que los dos productos aparentemente idénticos hayan sido hechos, empacados o embotellados en plantas completamente diferentes.) La palabra “kosher” en la etiqueta no es suficiente. Si un símbolo hekhsher no le resulta conocido, es importante determinar si se debe confiar en él. La letra K sola se encuentra impresa en muchos paquetes de alimentos, pero siendo que es una sola letra no puede ser el símbolo propietario de ninguna organización particular, y así cualquiera puede poner una K en un paquete de alimento. A menos que usted sepa cuál rabino u organización supervisó un producto, la letra K solamente no es un indicador confiable de kashrút. Algunos cereales de Kellogg y de Post tiene la letra K, y la mayoría de la gente confía en que son kashér. La lista de ingredientes impresa en un alimento empacado es una manera inexacta de determinar si el alimento es kashér. Los ingredientes en pequeñas cantidades no necesitan aparecer en la lista, y la naturaleza específica de los ingredientes a menudo no puede determinarse leyendo la lista de ingredientes. Los alimentos empacados que están etiquetados como “vegetarianos” deben tener un hekhsher ya que pueden contener colorantes hechos de insectos o de otros ingredientes no-kashér. Hay una mayor necesidad de alimentos supervisados hoy día que en el pasado, debido a la creciente complejidad e industrialización de la industria de alimentos. Si aparece una letra “P” sola junto al símbolo hekhsher, significa que el alimento es certificado como kashér para Pésaj. (La letra P no indica parevé).

Casi todos los alimentos empacados llevan el símbolo de marca registrada, que es la letra R dentro de un círculo y se ve así: ®. Esto nunca es un símbolo de kashrút.

11. Cómo kasherar una cocina

Transformar una cocina no-kashér en una cocina kashér puede ser complejo, y debe consultarse con un Maestro Nazareno. Si uno sabe lo que necesita hacer, puede tomar poco tiempo. Una cocina es kashér si no hay en ella alimentos no-kashér. Convertir una cocina trefa (no-kashér) en una cocina kashér (kasheraje) requiere planificación. Antes de kasherar la cocina, descarte todo alimento no-kashér. Hay dos maneras de kasherar utensilios que se han usado para alimentos no-kashér: hervirlos, y exponerlos a las llamas, y el método requerido depende del objeto en cuestión y del uso que se le haya dado. No todos los utensilios de cocina se pueden kasherar; consúltese un Maestro para instrucciones. Después de kasherarla uno puede usar el tope de estufa y el horno para toda las necesidades de la cocina. La mayoría de los Nazarenos no siguen todas las prescripciones tradicionales, excepto las que sean claramente bíblicas

12. Lavar platos en una cocina kashér

Los creyentes que tengan cónyuges no creyentes puede que tengan en la casa algún producto no-kashér. No se deben lavar platos para productos no-kashér juntos con platos para productos kashér. Los platos impurificados se lavan por separado usando diferentes implementos de fregado, uno para los puros y otro para los impuros. Hoy día la mayoría de los jabones líquidos están marcados con un hekhsher, pero no todos los ingredientes de limpieza son kashér, así que es importante buscar un hekhsher en todos los agentes de limpieza. Por ejemplo, las esponjas de acero y lana Brillo no son kashér, pero otras marcas lo son. La mayoría de los Nazarenos no siguen las prescripciones tradicionales, aun en una cocina kashér, porque se interpreta diferente el asunto de mezclar leche con carne.

13. Errores / accidentes en la cocina

Tarde o temprano surgirán accidentes o errores en la cocina. Estos accidentes se refieren a poner en contacto accidentalmente alimentos lácteos con carne, para lo cual se recomienda consultar con un rabino. De nuevo, los Nazarenos generalmente no tienen esta clase de problemas, solamente los que siguen la interpretación talmúdica tradicional.

Si uno está cocinando alimentos impuros para una persona no-creyente, (lo cual es raramente necesario), al mismo tiempo que la comida pura para los creyentes, es poco probable que tenga un accidente que envuelva la mezcla de dichos alimentos. Debe tenerse cuidado de que no se mezclen o se toquen los diversos alimentos. Accidentes que envuelven el uso de utensilio incorrectos de comer o de cocinar son más probables que los relativos a mezclar comidas impuras con puras. La halajáh depende de la limpieza administrada a los utensilios. Aunque los platos kasher y los no-kasher se friegan por separado, algunas veces por accidente se friega un plato kasher con uno no-kasher. Si esto se hace en agua fría, los platos son todavía kashér. Si se friegan en agua caliente las reglas son más complejas y debe consultarse un maestro.

Comparación con la visión ortodoxa típica: Básicamente la misma, pero hay muchas más restricciones y más rigurosidades en la observancia ortodoxa. Por ejemplo, una posición Conservadora ampliamente seguida permite el pez espada y el esturión, mientras que estos están prohibidos para los Ortodoxos. Los Ortodoxos típicamente toman pasos específicos para observar la prohibición sobre comer insectos. Hay varios tipos diferentes de rigurosidad que se encuentran en varias comunidades Ortodoxas, dependiendo del rabino local. Ciertos hekhshers no son aceptados como válidos por algunas comunidades Conservadoras, y más que no son aceptados por ciertas comunidades Ortodoxas. Que yo sepa, no hay grupos Rabínicos Conservadores supervisando el kashrút de los alimentos mercadeados nacionalmente. En los pasados 10 o 20 años, muchos Ortodoxos se han restringido a carne kashér glatt. Esto se ve ampliamente en los círculos Conservadores como rigurosidad innecesaria. Y los Nazarenos concuerdan con los Conservadores en esto.

B. Leyes especiales de kashrút en Pésaj

El kashrút de Pésaj (leyes dietéticas para Pascua) es más exigente que el kashrút para otras ocasiones del año a causa de la absoluta prohibición contra comer cualquier jaméts (productos de grano leudados), no importa cuán poco sea. Esto aplica a los 8 días de la festividad, no sólo a las noches del séder. Una discusión de las leyes del Pésaj tomaría muchas páginas. Aquí damos unos pocos puntos sobresalientes. (Véase también las referencias a Pésaj en la sección sobre recursos en la web.)

1. Granos prohibidos a los Askenazitas en Pésaj

Cinco granos están prohibidos para los ashkenazitas: trigo, cebada, avena, espelta, y centeno. Ellos no pueden comer, poseer, guardar o beneficiarse de estos granos a menos que estén seguros de que no han fermentado. Si estos granos han fermentado, se les conoce como jaméts. La prohibición incluye alcohol de granos (como cerveza, y cualquier licor que se haga de granos). La costumbre ashkenazita también prohíbe millo, maíz, legumbres (o sea, maní, guisantes) y arroz. Sin embargo, estos kitniyót están permitidos para los sefarditas. El tofu les está prohibido a los ashkenazitas por su tradición, ya que se hace de habichuelas soya, pero no para los sefarditas. La cerveza y el alcohol de granos están prohibidos para los ashkenazitas. Los Nazarenos están más cercanos a los Sefarditas en esto.

2. Alimentos que no necesitan un hekhsher para Pésaj

Ciertos alimentos no necesitan un hekhsher especial para ser usados en Pésaj, incluyendo el té sencillo (no de hierbas), azúcar, sal, miel, frutas frescas, vegetales frescos (incluyendo habichuelas tiernas, incluyendo otras legumbres, millo, maíz o arroz, huevos, y café. Algunas personas no usan ajo en Pésaj, pero no hay razón para esto; el ajo se considera permitido.

3. Alimentos que necesitan un hekhsher para Pésaj

Mantenerse kashér para Pésaj requiere un cuidado especial al comprar alimentos. La mayoría de los alimentos empacados que no son obviamente jaméts todavía necesitan un hekhsher indicando que son kashér para Pésaj. Mirar la lista de ingredientes no es suficiente ya que algunos ingredientes no se incluyen en las listas, y algunos ingredientes en la lista pueden haber sido hechos con harina o levadura. La prohibición contra el jaméts es absoluta y aun una pequeña cantidad de jaméts hace que un alimento no sea apropiado para Pésaj. Etiquetas que digan “Kosher for Passover” no deben confiarse a menos que lleven el nombre de un Rabino o de una organización confiable de kashrút.

4. Alimentos que necesitan un hekhsher para Pésaj si se compran en Pésaj

Los alimentos que se compran durante Pésaj están sujetos a una regla un tanto diferente de la de los alimentos comprados previo a Pésaj. Si un alimento que se compra previo a Pésaj contiene no intencionalmente una mínima cantidad de jaméts, el jaméts se anula y el alimento se considera puro (o sea, sin jaméts). Pero esta anulación no se sigue en Pésaj, así que aun la más ínfima cantidad de jaméts hace que el alimento sea prohibido. Los siguientes alimentos pueden comprarse antes de Pésaj sin que tengan un hekhsher especial para Pésaj, pero requieren tal hekhsher si se compran en Pésaj: vegetales y frutas congelados (sin cocinar), leche, mantequilla, requesón, crema agria, y especias.

5. Cómo kasherar una cocina para Pésaj

Kasherar una cocina (kashér) para Pésaj es un tema complejo en sí mismo que requiere consultar con autoridades competentes; este párrafo ofrece solamente un breve vistazo de lo que se necesita. Todo alimento jaméts se elimina. La cocina y toda la casa se limpia, y especialmente todas las áreas y lugares donde se almacenó, se preparó o se comió alimento (como la estufa, el horno, el refrigeradora, el congelador, los gabinetes de víveres). Hay varias reglas para la limpieza (no presentadas aquí). Generalmente, las ollas y cacerolas con sus tapas, y todos los utensilios de metal pueden kasherarse para Pésaj si se limpian bien, y luego se sumergen en agua hirviente o se someten a temperaturas de asado, en proporción a su acostumbrado método de uso durante el año. Vasijas de barro (incluyendo china y alfarería) no se pueden kasherar para Pésaj porque son demasiado porosas. Los Pirex pueden caer en la categoría de la alfarería. Las bandejas de hornear (de metal o de cristal) no se pueden kasherar para Pésaj. Los Nazarenos no acostumbran tanta meticulosidad. Les basta con eliminar de la casa todo producto leudado y todo residuo visible de levadura, como indica la Toráh.

6. Dentaduras postizas y cepillos dentales

Las dentaduras postizas se pueden limpiar completamente. Algunos no usan dentaduras postizas para ingerir jaméts por 24 horas antes de limpiarlas. Algunos consideran deseable comprar cepillos dentales nuevos para Pésaj y descartar los viejos.

7. Buscando y quemando la levadura

Tradicionalmente la búsqueda y la quema del jaméts que se encuentre, y para anular cualquier jaméts que quede, se hace de noche y la quema se hace al día siguiente [el día 14 de Nisán], que es la mañana anterior al primer séder. (Si el primer día de Pésaj es domingo, la búsqueda se hace el jueves de noche y la quema el viernes por la mañana, un día antes de lo usual.

8. Vendiendo el jaméts

En Pésaj, en adición a que no se permite comer o beneficiarse de jaméts, se supone que uno no posea ni guarde el jaméts. Si se tiene un negocio, idealmente el jaméts se aísla en un lugar. Generalmente los Nazarenos no observan los tecnicismos extremos de los ortodoxos.

C. Al Comer

Todo alimento que se ingiera debe ser kashér y debe decirse una berakhá (bendición) al comer y beber.

1. Comer afuera

Siempre que sea posible, cuando se come afuera uno debe comer en un restaurante kashér, o al menos en un restaurante estrictamente vegetariano. Algunas concesiones son posibles al comer afuera, en interés de vivir en el mundo de hoy y en interés de interactuar con el mundo no-israelita. Por ejemplo, comer alimento kashér frío de platos no-kashér está permitido cuando sea necesario (esto es, cuando no hay otro alimento disponible). Muchas personas toman grandes libertades, tales como comer pescado kashér hervido en y cubierto con papel de aluminio, o simplemente comer alimentos kashér preparados en platos no-kashér. Cuando se come en un establecimiento no-kashér, uno debe hacer ciertas preguntas (o sea, si se hizo el arroz con aceite o con manteca de cerdo, si se hizo

algo con caldo de res, si se usó consomé al preparar un plato) ya que muchos alimentos se preparan a menudo con residuos de carne u otros ingredientes trefa sin que se mencione esto en el menú.

2. Berakhót antes y después de la comida

Las Berakhót (el plural de berakháh) se dicen audiblemente antes de ingerir alimentos. La berakhá apropiada es a menudo clara (como sobre vino o pan). Cuando no esté claro cuál es la berakhá apropiada, la shehakól sería apropiada o al menos suficiente. (Es mejor tratar de determinar la berakhá apropiada. Cuando uno no está seguro de si algo proviene de un árbol pero está seguro de que proviene de la tierra, puede decir *haadamáh*.) Un plato mixto requiere la berakhá del alimento predominante (o sea, para una ensalada de lechuga que contiene pequeños pedazos de huevo, se usa la berakhá para lechuga). Si nuestra comida tiene dos alimentos que requieren la misma berakhá, decimos la berakhá una sola vez. Si comenzamos nuestra comida con pan, la berakhá *hamotsí* cubre todos los demás alimentos en la comida; no se necesita ninguna bendición adicional antes de otros alimentos. La única excepción a esto es el vino, que siempre requiere su propia bendición. Las berakhót por los alimentos comienzan todas con *Barúkh atá Yhwh Elohénu mélekh ha olám*. Terminamos la berakhá en una de dos maneras, dependiendo de lo que estemos comiendo:

- a. *Hamotsí léjem min haárets* (que produce pan de la tierra) para pan o matsáh.
- b. *Boré perí haguéfen* (que crea el fruto de la vid) para vino (y jugo de uva)
- c. *Boré miné mezonót* (que crea diversos tipos de alimentos) para productos horneados que no sean, pan de los 5 granos (trigo, cebada, centeno, avena o espelta). Esto incluye galletitas o bizcochos.
- d. *Boré perí haéts* (que crea el fruto del árbol) para frutas de un árbol en su forma usual (como una manzana cruda).
- e. *Boré perí haadamáh* (que crea el fruto del suelo) para productos que crecen en el suelo, en su forma usual (como fresas frescas, habichuelas cocidas).
- f. *Shehakól nihiyéh bidvaró* (por cuya palabra todo fue creado) para todos los demás alimentos. Esto incluye una amplia gama de alimentos, como soda, leche, queso, caramelos, pescado, y carne.

Después de ingerir una comida que incluya pan (más que un pequeño aperitivo), se acostumbra decir *birkát hamazón*. Se añade un párrafo a la *birkát hamazón* en festividades plenas y en jol hamoéd, y se añaden diferentes párrafos en Janukáh y en Purim, y éstos pueden hallarse casi en cualquier Sidur o bentcher. (Un bentcher es un folleto que contiene la *birkát hamazón*, la bendición para después de las comidas.) Después de ingerir alimentos que no sean pan, se dicen una o dos berakhót de gratitud dependiendo del alimento. Una berakhá ajaronáh breve se dice después de ciertos granos (trigo, cebada, centeno, avena, o espelta) ciertas frutas (uvas, higos, olivas, granadas, o dátiles, siendo que se mencionan en la Biblia), o vino. Una berakhá de una sola frase (*boré nefashót*) se dice después de todo otro alimento. Muchos Nazarenos no conocen sobre esta parte de la halajáh.

3. Lavamiento de manos

Se acostumbra decir una berakhá después de lavarse las manos, como antes de comer pan (*ashér kiddeshánu bemitsvotáv vetsivánu al netilát yadáyim*). Este es uno de los pocos casos en que se hace una berakhá después de realizar el acto. Sin embargo, en ningún sitio de la Toráh se manda sobre el lavado ritual de manos; esta tradición proviene del Talmud, por lo tanto muchos Nazarenos no la observan.

[Nota: Al no existir una mitzwá sobre el lavamiento de manos, los Nazarenos que observan tal costumbre no repiten la oracion tradicional sino que dicen ...”*boré hamáyim lanetiláh*” basados en la mitzwá que dice: “No añadirán nada a la palabra que yo les mando, ni quitaran nada de ella, para que guarden las mitzwót (mandamientos) de YHWH Elohéja que yo les mando.” (Devarim 4:2) La oracion tradicional dice: “*quien nos santifica con sus mandamientos y nos ordenó el lavado de manos*”. La oracion Nazarena dice: “*creador del agua para el lavamiento*”. Esta ha sido extraída del Sidur Katán LeShabát de Zaquén Yoséf]

4. Berakhá sobre alimentos nuevos

Se acostumbra decir una bendición shehejeyánu antes de comer un fruto nuevo (*shehejeyánu vequiyemánu vehiguiánu lazemán hazé*) El fruto nuevo es a menudo de una cosecha nueva, o de las primeras frutas que uno come en la época de la cosecha. También se dice esta bendición antes de comer una fruta por primera vez en el año, aun si no es una nueva cosecha.

Como dije anteriormente toda la informacion halajica ha sido extraida del libro “El Camino” del Zaquén Yoséf Aharoni. La nota en la parte C 3 es mia. La oracion sobre el lavamiento de las manos es del Sidur Katan LeShabat del Zaquen Yosef.

Nota: Si algun herman@ utiliza Yeast (ya sea en pastillas, en polvo o liquido) como suplemento vitaminico, recuerde que es LEVADURA y que debe ser retirado durante Pesaj. No es kashér para Pesaj y puede ser olvidado frecuentemente ya que se puede ver como una vitamina y no como leudante.

Bet Midrásh Derej Natzratí

Uziel Omar