

LEYES DE BISHUL EN SHABAT
(Maneras de cocinar y preparar
comidas para Shabat)

Guía práctica y explicada de cómo preparar comidas
antes de Shabat y cómo manejar los guisados en
Shabat.

De acuerdo con el Shulján Aruj; incluye a los
grandes Poskim de nuestra generación.

Salomón Michán M.

Edición 2009
Salomón Michán Mercado

Este libro puede conseguirse con el autor en el teléfono:
52473912
salomichan@hotmail.com
México D.F.

Esta obra puede ser reproducida total o parcialmente
con previa autorización del autor.

Carta del Rab Mijael Peretz, *shelita*

He aquí, el Rab que se entregó a difundir la *Halajá* dentro del pueblo de Israel, Rab Salomón Michán, nos sorprende con una nueva obra sobre los preceptos de cocinar y preparar alimentos para Shabat.

Demostó mucho conocimiento a la perfección, cuando hablé con él respecto a estos preceptos tan complicados, cosa que fue para mí una gran satisfacción; y a pesar de sus ocupaciones se entregó a investigar la *Halajá* hasta sus más profundos detalles.

Estudiar la *Halajá* detalladamente implica que la persona tenga temor al cielo, ya que nuestros *Jajamim* dicen que lo que más aprecia Hashem en este mundo es el temor al cielo, y por otro lado está escrito que lo que más aprecia es el estudio de la *Halajá*; y no es posible que solamente sea el temor al cielo o el estudio de la *Halajá*. La explicación a esto es que el estudio de la *Halajá* trae temor al cielo y, a su vez, el temor al cielo induce a la persona al estudio de la *Halajá*, ya que si no hay Torá no hay temor al cielo, y si no hay temor al cielo no hay Torá.

La presente obra llegó a mis manos compuesta de estos dos elementos: Torá y temor al cielo.

Bendigo al autor: que Hashem lo siga ayudando a difundir la grandeza de la Torá dentro del pueblo Israel.

Con el honor de los investigadores y estudiosos de la Torá y con cariño.

Mijael Peretz
Rosh Kolel T.O.V. México

Marzo 2009

Adar 5769

Carta del Rab Abraham Shabot, *shelita*.

He visto el libro de Salomón Michán, referente a *halajot bishul* en Shabat, y quiero felicitarlo por haber hecho un trabajo tan meticuloso y detallado.

El tema de cocinar y preparar comidas para Shabat, es de gran importancia y es uno de los temas más importantes que se estudia, ya que es de las bases básicas de Shabat.

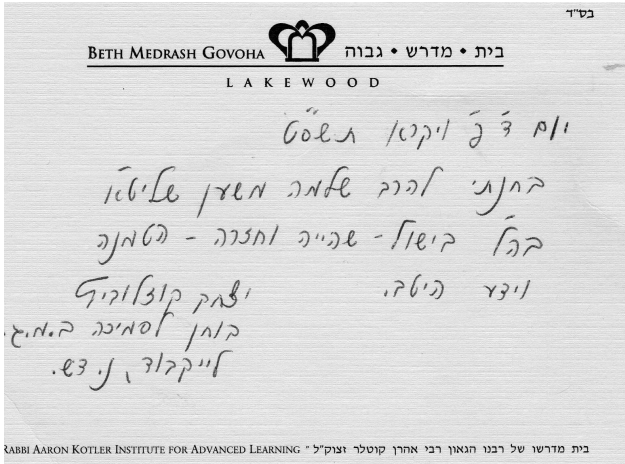
Bendigo al autor que tenga mucho éxito y siempre triunfe en todo lo que haga. Y que pueda continuar su camino escribiendo más y más libros para reforzar la Torá en el mundo.

Abraham Shabot
Rosh Mosdot Keter Torá México

Marzo 2009

Adar 5769

Carta del Rab Itzjak Kozlowitsh, *shelita*



Itzjak Kozlowitsh. Examinador para título de Rab,
Lakewood, New Jersey.

Marzo 2009

Nisán 5769

Carta del Rab Naftoli Kopshitz, *shelita*

Rabbi Naftoli Kopshitz

הרב נפתלי קופשיץ

Rabbi of
"Chanichei Hayeshivos" Congregation
Romema, Jerusalem

רב קהילת ובית המדרש
"חניכי הישיבות"
רוממה, ירושלים

Address:
3 Petach Tikva St.,
Jerusalem

Tel: 02-5023303 טל.

מען למכתבים:
רח' פתח תקוה 3
ירושלים

יאם ל' אסתר ויקרא
כ"א אדר אש"ת

ג"ק

הנני מכיר ומוקיר את עירי והנאיה מאד והיא רגון ומירי רגון והיא
לפנינו מוכנת בה טעם משין טיטה, מתקין סיטי.
אשן נכונה מידי נפו ונכונה שקד על דמות פתוחה דעמי ויגידה נשקיה
דקדוה ונאם קונד דעמי, נכונה דמיונה אוד הנגה "ניסוח נשקיה ונשקיה"
ויגד הנגה אלא קדוה ורה וקדוה ישרה,
אלה הנגה אלה, ניקוי ונאם יאמנו וכן יאשו
והקדוה יקדו ונאם שמשנה דמשיק וזהו הנגה נשקיה נשקיה
נאם דמשיק ונאם נאם וקדוה אשן ונאם נשקיה

נאמיה עוקיין
(נאם הנגה קפטיין)



Abril 2009

Adar 5769

Carta del Rab David Shwekey, *shelita*.

Es sabido lo que escribió el “Sefer Yearot Debash” del Rab Yehonatan Aibshitz z’l, que el que no estudia y repasa bien las *halajot* de Shabat, es seguro que transgreda alguna *halajá* de Shabat (*jas veshalom*) cada Shabat; y el motivo es que las *halajot* de Shabat son muy complejas y muchas actividades comunes en Shabat, como conservar la comida caliente, preparar té, café, o preparar comidas para niños, etc. pueden presentar problemas *halájicos* graves, y es por eso que este libro redactado por el Sr. Salomón Michan, viene a dar una función muy importante, ya que explica las *halajot* con sus detalles, motivos y fuentes, basados en *Jajamim Poskim* importantes de nuestra generación.

No queda duda que este libro representa un *zejut harabim* importante, ya que su lectura ayuda mucho a entender mejor esas *halajot*, y conducirse según la *Halajá* en cada Shabat.

Que sea la voluntad del Todopoderoso bendecir al autor con éxito espiritual y material para que siga cumpliendo la *mitzvá* de *zejut harabim* como lo ha cumplido con esta obra, Amén.

David Shwekey
Rosh Mosdot Aram Soba

Abril 2009

Nisán 5769

Carta del Rab Yosef Tawil, *shelita*

Para mi querido amigo Rab Shlomo Michán.

Me asombré mucho de ver tu querido libro, con mucho detalle, claro y ordenado.

Seguramente tú no necesitas mi aprobación, ya que lo revisaron *Jajamim* más grandes e importantes que yo, ni tampoco mi *berajá*, ya que toda cosa que trae beneficio a los demás, ya está bendecido por sí solo; tu libro va a alegrar a todo aquel que lo lea.

Sólo estaría obligado a darte mi humilde *berajá*: que sigas engrandeciendo el manantial de la Torá, y que seas constante al golpear las puertas de la Torá toda tu vida.

Yosef Tawil
Rosh Kolel Aví Ezri México

Abril 2009

Nisán 5769

Carta del Rab Shaul Credi, *shelita*

He visto el libro de Halajot Bishul, y maneras de cocinar para Shabat de Salomón Michán y es un muy buen trabajo.

Deseo que pueda seguir difundiendo la Torá, y siga estudiando Torá como lo ha hecho hasta ahora.

Deseo que continúe su labor escribiendo libros para así poder transmitir Torá y la gente pueda cumplir con la Torá que Hashem no transmitió y nos pidió que cumpliéramos.

Que tenga muchas satisfacciones el autor del libro, con toda su familia y pueda ver puras alegrías con todo el pueblo de Israel, Amén.

Shaul Credi
Rosh Kolel Maor Abraham

Abril 2009

Nisán 5769

Agradecimientos:

Quisiera agradecer infinitamente a varias personas por haberme ayudado a sacar a la luz este trabajo, pues si no fuera por ellas, no hubiera sido capaz hacerlo, ya que la única intención es difundir la Torá y poder reforzar al público en general a que se apeguen cada vez más a Boré Olam:

Rab Shlomo Zaed
Rab David Cohen Imach
Rab Ezra M. Michan
Batia Coffman

Realmente invirtieron mucho tiempo en revisar el libro, aportando, cooperando y colaborando para llegar a conclusiones reales, y poder llegar a la realidad y a la profundidad de la *Halajá*.

Especialmente a Rab David Shwekey, por haberme concedido tantas horas de su valioso tiempo, para poder revisar y examinar este trabajo personalmente conmigo, con calma y dedicación.

Igualmente quisiera agradecer a mi familia, mis padres, mi hermana, mis suegros, y muy especial a mi esposa Judy; por darme el ímpetu para trabajar en esta obra, por todo el apoyo, y por todo el tiempo que aprobó y me ofreció para dedicarme a este trabajo, que Hashem la bendiga junto con mis hijos.

Agradezco a Hashem, y le pido que así como me dio la oportunidad de sacar este libro a la luz, que me siga ayudando a continuar con este trabajo de difundir la Torá y lograr que la gente se acerque cada vez más a su Creador. Amén.

Por medio del cumplimiento de Shabat, con todos sus detalles, la persona puede llegar a niveles espirituales elevados, que le sería imposible lograr por medio de su naturaleza; puesto que Shabat se encuentra fuera de esta naturaleza, ya que sólo los 6 primeros días de la creación forman parte de ella, por medio de su cumplimiento la persona puede lograr cualidades y conocimientos elevadísimos.¹

¹ *Toledot Adam, Tetzavé.*

ÍNDICE

<i>I. Prefacio</i>	<i>1</i>
<i>II. Introducción</i>	<i>8</i>
<i>III. Sheiya: dejar comida antes de Shabat</i>	
<i>Si la comida está cocinada</i>	
<i>Si la comida está totalmente cruda</i>	
<i>Si la comida está medio cocinada (que todavía no sea propicia para ser comida)</i>	
<i>Preguntas comunes sobre sheiya</i>	
<i>IV. Jazará: regresar ollas que se quitaron en Shabat</i>	
<i>Totalmente cocinada</i>	
<i>Cubrir el fuego</i>	
<i>Que no haya bajado de temperatura</i>	
<i>Intención de regresar la comida al metal</i>	
<i>Que no la apoye en ningún lugar</i>	
<i>Que cuando la tome, no la suelte</i>	
<i>Preguntas comunes sobre jazará</i>	
<i>V. Hatmaná: envolver ollas para mantener el calor</i>	
<i>Preguntas comunes sobre hatmaná</i>	

VI. Bishul en Shabat: leyes sobre cocinar

Maneras diferentes de cocinar

Cocinar alguna comida ya cocinada

(bishul ajar bishul)

Comida que contenga solamente

líquido

Cocinar alguna comida asada, horneada

o frita (bishul ajar tzli, afiá)

Maneras de cocinar

Kelí rishón

Iruí kelí rishón

Kelí shení

Iruí kelí shení

Kelí shelishí

Kelí rishón sobre el fuego

Kelí rishón que ya no está sobre el fuego

Iruí kelí rishón

Kelí shení

Kalé habishul

Dabar gush

Mijzé kemebashel

Yad nijvit bo

Cucharón (matzéket)

Maneras de preparar té, café, etc.

Té en bolsa

Té en esencia

Poner trozos de limón dentro del té

Café soluble, disuelto
Café no soluble, no disuelto
Verter leche dentro del café o té
Crema en polvo
Azúcar

Termo

Revolver la comida dentro de la olla (meguis)

Si no está cocinada la comida

Si la comida ya está cocinada

Boiler

Calentador solar (dud shemesh)

Si ya se cocinó de una manera

prohibida (bedeabad)

Cocinar para un enfermo

Si cocinó un goy

Preguntas comunes sobre bishul

Glosario

I. PREFACIO

Dice la Torá: “Y habló Hashem a Moshé diciendo: ‘Y tú, habla a los hijos de Israel diciendo: Sin embargo, guardarán mis Shabatot, pues es una señal entre yo y ustedes para sus generaciones, para conocer que Yo soy Hashem, que los santifica a ustedes’”.¹

La Guemará dice² que la frase de la Torá “para conocer que Yo soy Hashem, que los santifica a ustedes”, significa que Hashem dijo a Moshé: un regalo tengo guardado con mis tesoros que se llama Shabat, y yo te pido que se la entregues al pueblo de Israel.

Si pensamos un poco cual es el tesoro más grande que puede tener un rey o una persona poderosa en este mundo, como una gran riqueza, oro, diamantes, etc., y si nos lo comparte o nos lo regala, cuánto estaríamos contentos y felices. Si nos ponemos a pensar en el tesoro más grande que pueda tener el Rey del universo, Hashem, debe ser algo extremadamente especial, y la Torá nos dice que ese tesoro tan especial se llama Shabat, y que si nos lo entregó, cuánto debemos de estar contentos y apreciar ese regalo.

¹ *Shemot* 31:12-13.

² *Guemará Shabat* 10b.

Como dice la *Guemará*: “El cumplimiento de Shabat es considerado como si cumpliera toda la Torá”,¹ por eso, debemos hacer nuestro máximo esfuerzo para poder cumplir con esta *Mitzvá*.

“Guardarán mis Shabatot, pues es una señal entre yo y ustedes para sus generaciones, para conocer que Yo soy Hashem que los santifica a ustedes”. Dijo Rab Yaakov Kanievsky,² que por el mérito del cumplimiento de Shabat, Hashem manda una luz de espiritualidad a este mundo con mucha intensidad.

Y sobre esto dice la *Guemará*: El que cuida Shabat como se debe, inclusive que haya cometido el pecado de renegar a D-os, se le perdonan esos pecados. ¿Por qué? Por esa luz de espiritualidad que él bajó a este mundo cuidando el Shabat como se debe.³

El mismo día de Shabat tiene una espiritualidad muy especial. Cuentan que Rab Baruj Teomim Freenkel en Shabat dormía muy poco, ya que el *yehudí* en Shabat tiene categoría de rey, y en los momentos que la persona duerme, ya no tiene esa categoría; por eso él dormía poco, para sentir el poder del reinado que tiene la persona cuando cuida Shabat.⁴

¹ *Yerushalmi Nedarim* 3, 9.

² *Séfer Jaye Olam, Jélek* 2, 88.

³ *Guemará Shabat* 118b.

⁴ Libro *Mekadeshé Shebií*, hoja 215.

PREFACIO

La fuerza que tiene Shabat, es capaz de hacer milagros, como cuenta la *Guemará*: Había un Yehudí que se llamaba Yosef. En esa ciudad vivía un *goy* que era muy rico. Un día le dijeron los astrónomos al *goy*, que su riqueza iba a ser transferida a Yosef.¹

El *goy* pensó una solución para que eso no se cumpliera; reunió todo su dinero y con el dinero se compró un diamante muy caro. Lo envolvió bien y lo guardó en su gorro. Un día iba pasando por un puente sobre un río y llegó un viento muy fuerte que le voló su gorro con todo y diamante, cayendo al río. Un pez muy grande que por ahí nadaba, se tragó el gorro y el diamante.

Unos días después, el viernes en la tarde, uno de los pescadores pescó este pez y lo trajo a la ciudad, pero como ya era muy tarde, le resultó muy difícil vender este pescado para Shabat. Cuando Yosef se enteró de este pescado, lo compró.

Cuando lo trajo a su casa, al momento de cortarlo, con sorpresa, se le presentó el diamante.

Después de Shabat, Yosef vendió este diamante y compró mucho oro. Un hombre anciano se lo encontró y dijo: “Quien es capaz de gastar por Shabat, el mismo Shabat le paga lo que gastó por él”. De aquí vemos el pago grandioso que tiene la

¹ *Guemará Shabat* 119a.

persona en este mundo, y con mayor razón en el mundo venidero, por honrar el Shabat.

Es muy importante darle importancia a Shabat. Como cuenta la *Guemará*: La esposa de Rabí Janiná Ben Dosa siempre prendía su horno los viernes en la tarde para que la gente viera el humo y pensara que estaba horneando pan para Shabat, ya que era tan pobre que no tenía dinero para comprar harina, y para no avergonzarse, prendía el horno sin nada adentro.¹

Ellos tenían una vecina que acostumbraba molestarla y al ver el humo, entró a la casa para ver realmente si horneaba pan o eran sólo leña.

Cuando entró a la casa, la esposa de Rabí Janiná Ben Dosa, se escapó de ahí para no avergonzarse. La vecina abrió el horno y lo encontró lleno de panes horneados; llamó a la esposa de Rabí Janiná para que trajera una pala y sacara los panes para que no se quemaran. La esposa de Rabí Janiná Ben Dosa, le dijo que había salido de la casa para traer la pala y sacar los panes del horno.

La *Guemará* dice que realmente la esposa de Rabí Janiná Ben Dosa había ido por la pala, ya que tenía tanta fe que Hashem le iba a hacer un milagro, que se cumplió.

¹ *Guemará Taanit* 25a.

PREFACIO

Lo que debemos hacer es entregarnos en cuerpo y alma al cumplimiento de Shabat y de las *mitzvot*. Como cuenta la *Guemará*: “Dijo Rabí Jiyá Bar Aba: ‘Una vez me hospedé con un hombre muy rico, y nos sentamos a una mesa de oro puro, llena de platos, vasos, comidas, manjares, y todo tipo de esencias agradables. Cuando sus empleados le traían la comida, le decían: ‘La tierra (la comida) es de Hashem’, para que no presumiera de su riqueza, y cuando recogían la mesa, decían: ‘La tierra (la comida) fue dada para el hombre’.

“Le pregunté: ‘¿Por qué mereciste ser tan rico?’. El hombre le contestó: ‘Yo era carnicero, y cada animal que me llegaba no lo vendía, sino decía que era para Shabat’. ‘Le dije: Bienaventurado eres, y bendito Hashem que te mandó esto.¹

Cuenta la *Guemará*² que un emperador le preguntó a Rabí Yehoshúa Ben Jananyá: “¿Por qué los guisados de Shabat tienen un aroma tan especial?”. Le contestó: “Porque le ponemos a la comida un condimento que se llama ‘Shabat’”. Le dijo el emperador: “Dame de ese condimento”. Rabí Yehoshúa Ben Jananyá le contestó: “A todo el que cuida Shabat le sirve este condimento, pero el que no cuida Shabat, no le funciona.

¹ *Guemará Shabat* 119a.

² *Guemará Shabat* 119a.

Vemos de aquí que hasta un emperador se dio cuenta de la satisfacción que se puede tener al cuidar Shabat.

Dice el *pasuk*: “Si distancias en el sábado tu pie, no haciendo tus quehaceres necesarios en el día que consagré, llamarás al Sábado placer, el día santo, del Eterno, y honrarás (al sábado) para no hacer como tu costumbre, ni ir tras tus quehaceres, ni hablar de algún asunto. Entonces tendrás el placer (otorgado) por el Eterno, te hará montar sobre las alturas de la tierra, y te alimentará con la heredad de Yaacob, tu padre, porque la boca del Eterno ha hablado”.¹

La explicación de este *pasuk* es la siguiente: Nosotros debemos deleitarnos con Shabat, y por eso dice: “llamarás al sábado placer”, y debemos llegar a esto “honrando al sábado”;² “ni ir tras tus quehaceres”;³ “ni hablar de algún asunto”;⁴ si se cumple todo esto, se puede llegar a “entonces tendrás el placer (otorgado) por el Eterno”.

De aquí aprendemos, que cumpliendo las *mitzvot*, absteniéndose de cosas que no se pueden hacer en Shabat, la persona puede llegar a una satisfacción

¹ *Yeshayá* 58:13-14.

² Vestir ropas de Shabat para honrarlo.

³ No comportarse de la misma manera como lo hace en la semana, como correr, etc.

⁴ No hablar asuntos concernientes a los asuntos de la semana.

PREFACIO

real, como muchas personas lo pueden sentir hoy en día.

Dice la *Guemará*¹ que con cada *mitzvá* y *mitzvá* fueron entregadas cuatro pactos: las de estudiar, enseñar, cuidar y cumplir. Y está escrito: “El cumplimiento de Shabat se considera como si cumpliera toda la Torá”. De igual manera, el que estudia y enseña las *halajot* de Shabat, se considera como si cumpliera toda la Torá.²

Cuando una persona quiere cumplir una *mitzvá*, debe estudiar esa *mitzvá* con todos sus detalles, para poder efectuarla al cien por ciento.

Es una gran *mitzvá* prepararse para Shabat desde la mañana del viernes, inclusive si tiene muchos empleados y gente que le sirvan.³ La persona debe ser quien prepare, aunque sea lo mínimo, para Shabat; como cuenta la *Guemará*:⁴ “Rab Jisdá cortaba la verdura para Shabat; Rabá y Rab Yosef traían la leña; Rab Zeira prendía el fuego a la leña; Rab Najmán arreglaba la casa, preparaba la mesa y limpiaba los muebles.” Y que la persona no diga: “no es de mi honor preparar la comida”, “no es para mi limpiar la casa”, “ya que tengo empleados, que ellos lo hagan”; ya que esta honra y éste trabajo que

¹ *Guemará Sotá* 37a.

² Introducción al libro *Iglé Tal*.

³ *Shulján Aruj, Simán* 250.

⁴ *Guemará Shabat* 119.

LEYES DE BISHUL SHABAT

la persona hace, es lo mejor que se le puede ofrecer a Hashem.¹

Dice el Arí, *z'l*, que el sudor que la persona saca al realizar los trabajos para Shabat, es una *segulá* para que los pecados sean perdonados.²

¹ *Tur, Simán* 250.

² *Shaaré Teshubá* 250, 2.

II. INTRODUCCIÓN

Dice el *pasuk*:¹ “Seis días harás tus labores, pero el séptimo día te abstendrás. A fin de que descansen tu toro y tu asno...”. Este *pasuk* está junto al *pasuk* que habla del Mishkán (el Tabernáculo que se hizo cuando el pueblo de Israel deambulaba por el desierto).

Existen diferentes tipos de prohibiciones o *mitzvot*:

Mitzvá y/o prohibición de la Torá: Son los preceptos que están escritos textualmente en la Torá.

Mitzvá y/o prohibición de los Jajamim: Son los preceptos que no están literalmente escritos en la Torá, pero los *Jajamim* decretaron preceptos que se deducen de la Torá misma. Unas y otras tienen la misma importancia.

Los *Jajamim* dedujeron que las actividades que se consideran prohibidas en Shabat son las labores que se hacían en el Mishkán cuando el pueblo de Israel estaba en el desierto. Estas actividades son llamadas “Ab melajá”, y son 39. La realización de alguna de estas actividades se considera un precepto de la *Torá*.

De estas 39 actividades prohibidas, hay también *toledot* (derivados), que son actividades que se parecen al trabajo que directamente se hacía en el

¹ *Shemot* 23:12.

Mishkán. Estas prohibiciones también son preceptos de la *Torá*.

De esos derivados, los *Jajamim* dedujeron otros trabajos que también están prohibidos. Estas prohibiciones son de los *Jajamim*, y no están escritos explícitamente en la *Torá*.

Una de las actividades prohibidas por *ab melajá*, es “cocinar o hervir”. En el *Mishkán*, esta actividad se realizaba al hervir tipos de especias para crear colores. Así también, en el *Mishkán* se realizaban todos los procesos para poder obtener trabajos diferentes, como hornear panes, y para llegar a eso era necesario: sembrar, cosechar, cortar, amasar, etc.... hasta llegar a que la masa lista para ser horneada.¹

De esta labor prohibida, se derivan varias labores que también son prohibidas por la *Torá*. Estas son:

Hornear; calentar agua (a una temperatura que vamos a explicar más adelante); freír; asar, que en cualquiera de sus derivados se considera como prohibición de la *Torá*.

¹ Libro *Iglé Tal*, en la apertura al libro.

III. SHEIYA: DEJAR COMIDA ANTES DE SHABAT

A parte de la prohibición de hornear, cocinar, etc., los *Jajamim* temieron que la persona traspasara una prohibición de la Torá, por lo que implantaron varias “bardas” para evitar transgredir alguna prohibición de la Torá. Algunas de las prohibiciones que impusieron los *Jajamim* son *sheiyá*, *jazará*, *hatmaná*.

El tema de *sheiyá*, se refiere a dejar ollas con comida antes de Shabat para que se cocinen durante Shabat, los *Jajamim* temieron que las personas avivaran el fuego en Shabat por si la comida no se había cocinado bien, y si le sube al fuego, transgrede la prohibición de encender.¹

Hay varias maneras para poder permitir dejar la comida antes de Shabat, de tal manera que no haya la sospecha de que la persona avive el fuego, como lo explicaremos en seguida.

Vamos a diferenciar entre 3 casos diferentes:

- *Si la comida está cocinada.*
- *Si la comida está totalmente cruda.*
- *Si la comida está medio cocinada (que todavía no es propicia para ser comida).*

¹ *Guemará Shabat* 36b.

SI LA COMIDA ESTÁ COCINADA:

En la *Guemará*¹ hay una discusión entre *Rabanán* y *Jananiá*:

Según *Rabanán*, es permitido dejar una comida sobre el fuego directo antes de Shabat si es que se cumplen estas dos condiciones:

1. Que la comida ya esté al cien por ciento cocinada.
2. Que si se sigue cocinando más, no sea conveniente, sino desfavorable.²

Según *Jananiá*, es permitido dejar la comida sobre el fuego directo antes de Shabat con una condición:

De que la comida haya alcanzado la mitad de su cocción final³ (al grado que ya pueda comérsela, pero difícilmente);⁴ esto se conoce en la *Guemará* como *maajal ben derosae*.

¹ *Ídem*.

² Por ejemplo, que se consuma el líquido y se queme la comida (*Mishná Berurá*, *Simán* 253, *Saif Katán* 8). O inclusive si mejora la comida, pero se consume tanto que haría falta comida para la gente, también se considera desfavorable (*Shaar Atziún*, *Simán* 253, *Saif Katán* 9).

³ *Mishná Berurá*, *Simán* 253, *Saif Katán* 38. Si hay mucha necesidad, inclusive que sólo haya alcanzado un tercio de su cocción.

⁴ *Kaf Hajaim*, *Simán* 253, *Ot* 28.

Lo más recomendable y lo que debe hacerse, es comportarse como *Rabanán*,¹ y en situaciones de necesidad, la persona puede apoyarse en *Jananiá* y dejar la comida sobre el fuego si es que la comida ya es propicia para ser comida.²

Una comida que ya se cocinó antes de Shabat y ésta se seca (con la condición de que si se sigue cocinando, sea desfavorable), es permitido dejarla sobre el fuego directo (incluso que ya está totalmente fría), y no se sospecha que le suba al fuego, ya que está totalmente cocinada.³

Alguna sopa ó comida con líquido, que ya estaba cocinada antes de Shabat, hay quien prohíbe dejarla sobre el fuego, si es que está totalmente fría, ya que puede llegar a subirle al fuego para comérsela caliente.⁴ Pero podemos apoyarnos en la opinión que sostiene que es permitido, ya que por cuanto que la sopa está totalmente cocinada no va a subirle al fuego.⁵

¹ Ya que el *Shulján Aruj* trae esta opinión como *stam* (la primera opinión), y la opinión de *Jananiá* la trae como *yesh* (la segunda opinión), hay una regla que dice: “*stam veyesh, Halajá kestam*”. Igualmente es la opinión de *Jajam David Shwekey*.

² Ya que hay varios *Jajamim sefaradim* que permiten esto: *Kaf Hajaim, Simán 253, Ot 23. Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 5.*

³ *Jazón Ish, Simán 37, Saif 27.* Aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2.*

⁴ *Perí Megadim, Simán 253. Eshel Abraham 41.*

⁵ *Jazón Ish Jazón Ish Simán 37 Saif 27.* Ya que la opinión del *Perí Megadim* se basa en “*yesh bishul ajar bishul*”, y puesto que hay

Es permitido dejar agua en una olla sobre el fuego con la condición de que la temperatura del agua cuando entra Shabat sea al grado de *yad solédet bo*¹ (temperatura a la cual el dedo de un bebe se quemaría), que en este caso es de 71 grados centígrados.²

Alguna comida que ya está totalmente cocinada, es permitido dejarla dentro del horno para que mantenga su calor. Esto es solamente en hornos que no se manejan con termostato.³ Aunque hay la opinión que inclusive con termostato es permitido.⁴ Pero que no sea un horno que cuando se abra, se baje y suba la flama, ya que esto es prohibido.⁵

quien permite, además del *Jazón Ish*, podemos apoyarnos en esto. Así opina *Jajam David Shwekey*.

¹ *Igrot Moshé, Jélek 4, Simán 74, Ot 24.*

² La opinión sobre *yad solédet bo* es muy variada; la opinión de 40 grados centígrados es del *Jazón Ish*; la opinión de Rab Shelomo Zalman Oyerbaj es de 45 grados; y según *Igrot Moshé* es de 71 grados centígrados. Anteriormente escribimos que el agua debe llegar a 71 grados centígrados, ya que así opina el libro *Orjot Shabat Pérek 2 Ot 4*, es meritorio seguir la opinión más estricta.

³ *Orjot Shabat, Pérek 2, 15.*

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 253, Saif 6.* También dice que es bueno que encima de las perillas de la estufa pegue un papel que esté escrito “Shabat”, para recordarle a la persona que las perillas no deben moverse.

⁵ *Yalkut Yosef, Simán 253, Saif 7.*

SI LA COMIDA ESTÁ TOTALMENTE CRUDA

Si la comida está totalmente cruda es permitido dejarla antes de Shabat encima del fuego directo, ya que normalmente, si alguien deja una comida cruda desde antes de Shabat, se cocinará sólo hasta el otro día, y no hay sospecha de que la persona le suba al fuego para comerse la comida en la noche de Shabat.¹ Sobre esta ley están todos de acuerdo (*Rabanán* y *Jananiá*).

En esto hay algunas condiciones:

1. Que la comida que se ponga encima del fuego, no se cocine completamente en la noche mientras está cenando; de lo contrario, se sospecha que le pueda subir al fuego para poder comérsela en la noche² (por ejemplo: trozos grandes de pollo o carne con mucha agua fría,³ pero verduras o pescado que se cocinan muy rápido, hay la sospecha que avive el fuego).⁴ Un caso que se

¹ *Shulján Aruj, Simán 253, Saif 1.*

² Y no nos apoyamos en la opinión del *Jazón Ish*, que sostiene que es permitido aunque se cocine para la noche. El motivo del *Jazón Ish* es que ya las personas dejan un guisado para la mañana y otro para la noche, cada uno de los cuales está destinado para ser comido en la *seudá* que él preparó, por lo que no sospechamos que le suba al fuego.

³ Es la solución para que no llegue a cocinarse en la noche.

⁴ *Mishná Berurá, Simán 253, Saif Katán 9.*

cocinaría muy rápido sería la olla Express (inclusive carne).

2. Que la comida esté totalmente cruda cuando entra Shabat; es decir, que no se puede poner la comida al fuego mucho tiempo antes de que sea Shabat.¹ Hay algunos lugares donde la mujer prende velas o recibe Shabat antes de que se meta el sol (cuando se mete el sol, automáticamente se considera Shabat) y durante esos minutos (entre el prendido de velas y la puesta del sol) la comida ya no va estar totalmente cruda y no hay éste permiso.² Aunque existe la opinión que no nos guiamos según la puesta del sol, sino del momento en el que uno recibe Shabat; es decir, aunque una persona recibió Shabat mucho tiempo antes de que se meta el sol, y puso la comida cruda y recibió Shabat, es permitido, ya que depende de cuando él recibió Shabat.³ Lo que se debe hacer en estos casos es cuidarse que cuando se meta el sol siga cruda, por lo que debe ponerle mucha agua fría.

¹ *Mishná Berurá, Simán 253, Saif Katán 10.*

² *Shebitat Hashabat Sheiyá y Hatmaná, Saif Katán 15, aparece en el libro Piské Teshubot, Simán 253 Ot 14.*

³ *Pené Shabat, Simán 253, aparece en el libro Piske Teshubot, Simán Ot 16.*

SI LA COMIDA ESTÁ MEDIO COCINADA (QUE TODAVÍA NO SEA PROPICIA PARA SER COMIDA)

No hay permiso de dejar éste tipo de comida sobre el fuego directo antes de Shabat.

Los *Jajamim* quisieron permitir dejar este tipo de comida, con la condición de que no haya sospecha de que le suba al fuego; para ello impusieron varias señales para que la persona no tenga en su mente la opción de subirle al fuego.

En los tiempos de la *Guemará*, el calor de los hornos era debido a carbones prendidos, y los *Jajamim* indicaron 2 maneras para permitir esto y que no haya la sospecha de que avive los carbones: *garuf* o *katum*.

1. *Garuf*: Quitar los carbones del horno (con esto ya no hay manera de que avive los carbones).
2. *Katum*: Apagar los carbones con polvo.

Hoy en día hay varias maneras de igualar los casos a *garuf* o *katum*:

1. Si tapa el fuego con una parrilla o algún metal desde antes de Shabat, es permitido dejar la comida sobre ese metal, inclusive si la comida no ha alcanzado la cocción propicia para ser comida, ya que esa parrilla hace que el fuego no tenga la misma fuerza que si estuviera descubierto, y no

hay sospecha de que le suba al fuego;¹ hay quien discute esto.²

2. Según los que permiten dejar el metal sobre el fuego, es bueno que también tape las perillas de la estufa para que no haya sospecha de que le suba al fuego,³ pero hay quien permite dejarlas descubiertas.⁴

3. Una comida que está sobre el fuego directo, y que no tenga la opción de subirle o bajarle al fuego (por ejemplo que quitó o tapó las perillas de la estufa, o pegó un anuncio que diga “SHABAT” en las perillas de la estufa), no se considera como *garuf* o *katum*, y es prohibido dejar alguna comida que no es propicia para comérsela antes

¹ *Mishná Berurá, Simán 253, Saif Katán 81. Kaf Hajaim, Simán 253, Ot 11. Igrot Moshé, Oraj Jaim 1, Simán 93.* Rab Shelomo Zalman Oyerbaj dice que después de que puso la parrilla no cambie la intensidad del fuego, ya que si le sube o le baja, la parrilla no puede considerarse una señal para no cambiar la intensidad del fuego en Shabat.

² Según el *Jazón Ish, Simán 37, Saif 11*, no basta con esta parrilla para considerarlo *garuf* o *katum*.

³ *Igrot Moshé Oraj Jaim 1, Simán 92.*

⁴ Rab Shelomo Zalman Oyerbaj y Rab Elyashib, aparecen en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, 9.*

de Shabat.¹ Y no nos apoyamos² en la opinión que sostiene que sí se considera *garuf* o *katum*.³

4. Existen las *platas* eléctricas que se usan para Shabat; si estas *platas* no tienen la opción de subirle o bajarle a la temperatura, se pueden considerar como *garuf* o *katum*,⁴ y existe la opinión que sostiene que es necesario agregar sobre ésta un trozo de papel aluminio tapando toda la superficie de la misma.⁵

5. Estufas eléctricas no se consideran como *garuf* o *katum*, sino solamente si se tapan con algún metal.⁶

6. Es permitido poner algún metal sobre el fuego en Shabat mismo.⁷

¹ *Igrot Moshé, Oraj Jaim 4, Simán 74*, que explica que los *Jajamim* no diferenciaron cuando la comida está sobre el fuego directo.

² *Jajam David Shwekey*.

³ *Menujat Ahabá, Pérek 3, Saif 1*. Él sostiene: ya que no hay la opción de subir o bajar el fuego, es igual que *garuf* o *katum*. El libro *Or Letzión*, opina que el fuego que está a lo máximo, sí se considera como *garuf* o *katum*.

⁴ *Igrot Moshé, Oraj Jaim 4, Simán 74, Ot 35*; Rab Shelomo Zalman Oyerbaj; Rab Vozner; *Yalkut Yosef, Simán 253, Saif 1*.

⁵ Según Rab Elyashib. Él dice que cada *Éreb Shabat* debe cambiarse el papel aluminio, ya que si lo deja ahí toda la semana ya es parte de la *plata*. Aparece en el libro *Hashabat Vetifartá* en la sección *Halajot Hatmaná*.

⁶ *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, Saif 24*. Ya que tiene la opción de subirle o bajarle la temperatura, y también es lo normal cocinar sobre esas estufas.

⁷ *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, Saif 23*.

[Existe otra opinión en la Guemará que indicaron los *Jajamim* para poder poner este tipo de comidas dentro de un horno (de panadero, que generalmente está muy caliente), desde antes de Shabat, sin las condiciones de *garuf* o *katum*. Este permiso se llama en la *Guemará*: Tuaj Betit.¹ *Sólo es aplicable para los ashkenazim*.

Esta opinión sostiene que los *Jajamim* permitieron² poner comidas desde antes de Shabat en un horno,³ con la condición de que tenga alguna señal de que no se puede abrir en Shabat, y estas son:

1. Que le ponga algún candado al horno.⁴
2. Que pegue alguna cinta adhesiva sobre las perillas del horno, de manera que las tenga que quitar para poderle subirle al fuego.⁵

Hay quien permite quitar las perillas de la estufa.^{1]}

¹ La *Guemará Shabat* 18b dice que es permitido dejar desde antes de Shabat alguna comida que no este *garuf* o *katum* en un horno, si es que se cierra el horno con algún tipo de pegamento que no permita abrirlo.

² El motivo es que cuando la persona quiera abrir el horno, se le complicará abrirlo y mientras lo abre, va a recordar que es Shabat y no va a avivar el fuego (Rashí). Pero según el Rambam, este permiso no aplica, ya que la *Guemará* explica una manera distinta, y así es la opinión del *Shulján Aruj* y así es como se deben comportarse los *sefaradim*, por lo que no debemos aplicar este permiso.

³ En algún horno como los que usan los panaderos, con el fuego muy intenso.

⁴ *Jazón Ish*, *Simán* 36, *Saif* 32. Aparece en el libro *Orjot Shabat*, *Pérek* 2, *Saif* 17.

⁵ *Orjot Shabat*, *Pérek* 2, *Saif* 18.

Hay quien permite dejar este tipo de comida medio cruda desde antes de Shabat dentro del horno eléctrico (como los nuestros), con la condición de que tape con algún metal o de otra manera los conductos de donde se calienta el horno,² y, además, con la condición de que no abra o cierre el horno si es que funciona con termostato, ya que la función del termostato es nivelar los grados de temperatura, y si abre el horno, va a entrar frío y va a provocar que automáticamente suba el calor del horno hasta llegar a la temperatura que la persona decidió.³

Si en el caso que la persona dejó un guisado sobre la lumbre, y cuando llegó Shabat estaba la comida medio cruda, es permitido poner dentro del guisado un trozo o pedazo de carne o pollo⁴ (poco antes de Shabat), para poder considerar a todo el guisado como si estuviera totalmente crudo; que como ya explicamos, es permitido dejar una comida cruda desde antes de Shabat.⁵

¹ *Rab Vozner*; aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 19*.

² *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 4*. Ya que nuestros hornos los consideramos como estufas de antes, que con las condiciones de *garuf o katum*, es permitido.

³ *Menujat Ahabá, Pérek 3, Saif 7*.

⁴ El tamaño se recomienda que sea como una porción importante, pero no es necesario.

⁵ *Shulján Aruj, Simán 253, Saif 1*. Y realmente decimos que ese pedazo de carne o de pollo, pueden arreglar a todo el guisado; la explicación de esto es: ya que puso el trozo dentro del guisado, es como si tuviera presente que esa comida no la puede comer, y el

Es permitido dejar agua fría antes de Shabat para que se tome en Shabat, con la condición que esté en una cafetera o en alguna olla a la que no se pueda aumentar el calor o el fuego; ya que no hay manera de aumentar el calor, no hay sospecha que le suba la temperatura y traspase una prohibición. Aunque hay quien prohíbe hacer esto, ya que existe la sospecha de que cuando puso el agua, y todavía no estaba hirviendo, si es que la persona saca agua de la cafetera en Shabat, está apresurando el tiempo de hervor; ya que entre menos agua tenga la cafetera, va a hervir más rápido.¹

Si dejó por equivocación alguna comida medio cruda sobre el fuego directo (que es prohibido), hay opiniones que sostienen que la comida se puede comer.² Pero debemos abstenernos de esto, y sólo puede comerse hasta después de Shabat, con la condición de que espere el tiempo que tardó en cocinarse la comida, desde que acabó Shabat.³

hecho de poner el trozo demuestra que tiene en mente la situación y no va a mover la lumbre en Shabat (*Bet Yosef*).

¹ *Igrot Moshé, Oraj Jaim 4, Simán 74, Ot 23.*

² *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 5.* La explicación es: ya que nuestro fuego es menos intenso del que habla el *Shulján Aruj*, no aplicamos la opinión que trae *Shulján Aruj*.

³ *Shulján Aruj, Simán 253, Saif 1.* Así opina Jajam David Shwekey.

PREGUNTAS COMUNES SOBRE SHEIYÁ:

¿Qué maneras hay para poder dejar la comida sobre el fuego desde antes de Shabat?

Estas opciones se dividen en 3:

Si la comida está totalmente cocinada y si se sigue cocinando será desfavorable para la comida, se permite dejarla directo sobre el fuego desde antes de Shabat.

Si la comida esta totalmente cruda; es decir que cuando empiece Shabat siga totalmente cruda, es permitido dejarla antes de Shabat encima del fuego directo (si es que no se cocinará sino hasta el otro día; por ejemplo: carne o pollo), ya que normalmente si alguien deja una comida cruda desde antes de Shabat, no va a cocinarse sino hasta el otro día, por lo que no hay sospecha de que la persona le suba al fuego para comerse la comida en la noche de Shabat.

Si la comida está medio cocinada, es permitido dejarla encima de algún fuego tapado que sea *garuf* o *katum* (*plata* eléctrica, por ejemplo) desde antes de Shabat.

¿Se puede dejar una comida cocinada desde antes de Shabat dentro del horno?

Si es que la comida ya está totalmente cocinada, es permitido dejarla dentro de un horno para que mantenga su calor. Esto es solamente en hornos que

PREGUNTAS COMUNES SOBRE SHEIYÁ

no se manejan con termostato. Si se maneja con termostato, se podría abrir el horno en Shabat por medio de un *goy*.

Alguna comida que todavía no se cocina en su totalidad, ¿se puede dejar dentro de un horno para que se acabe de cocinar en Shabat?

Hay quien permite dejar comida medio cruda desde antes de Shabat dentro de un horno eléctrico con la condición de que tape con algún metal o que de alguna otra manera se tapen los conductos de donde proviene el calor que calienta el horno; o que tape o quite las perillas; o que se deje una señal que demuestre que es Shabat y no pueda subirle o bajarle a la temperatura, esto es con la condición de no abrir o cerrar el horno si es que funciona con termostato, ya que la función del termostato es nivelar los grados de temperatura, y si abre el horno, va a entrar frío y va a provocar de que automáticamente suba el calor del horno hasta llegar a la temperatura que la persona decidió. Por medio del *goy* se permite abrirlo.

Si por error se puso la comida medio cocinada directamente sobre el fuego (y no tapado, como debería ser), ¿qué se hace?

Existe una manera de permitir esto. Una solución es poner dentro del guisado un trozo de carne o pollo

LEYES DE BISHUL SHABAT

(poco antes de Shabat para que el trozo no llegue a cocinarse en la noche mientras se encuentra cenando); esto es para poder considerar a todo el guisado como si estuviera totalmente crudo, pues es permitido poner algo crudo desde antes de Shabat sobre el fuego.

¿Se puede prender la cafetera de agua un poco antes de Shabat?

Lo mejor es prender la cafetera desde un tiempo antes de Shabat para que cuando entre Shabat ya esté hirviendo el agua.

IV. JAZARÁ: REGRESAR OLLAS QUE SE QUITARON EN SHABAT

La persona que saca una olla del fuego en Shabat, ya sea para servir o verificar como está la comida, es prohibido¹ volver a regresar la olla al fuego, a menos que cumpla con algunas de las condiciones que vamos a exponer.²

Es preferible cumplir con todas las condiciones, pero si no las cumplió, vamos a exponer unas condiciones para permitir la comida.

1. Es indispensable que la comida que va a retirarse y después va a regresar, que esté totalmente cocinada.
2. Que el fuego donde se va a regresar la comida, esté tapado con algún metal parrilla, *plata* eléctrica³ o sea *garuf* o *katum* (como explicamos en *sheiyá*);
3. Que la comida que se va a regresar a la parrilla, no haya bajado de temperatura (más adelante

¹ Según el *Tosafot* en *Shabat* 38b, el motivo de la prohibición es por sospecha de que cuando la persona regresa la olla, vaya a avivar el fuego. Y según el *Ran*, el motivo de la prohibición es que cuando la persona quitó y colocó la olla en Shabat, se ve como que si estuviera cocinando.

² *Shulján Aruj, Simán* 253, *Saif* 2.

³ *Yalkut Yosef, Simán* 253.

explicaremos la diferencia entre *sefaradím* y *ashkenazim*).

4. Cuando toma la olla, necesita tener la intención de volver a regresarla.

5. Cuando tome la olla, es prohibido dejarla encima de cualquier lugar.

6. Que cuando tome la olla, no la suelte.

Todas estas condiciones deben cumplirse, aunque puede haber excepción en las últimas tres condiciones que mencionamos, las primeras tres deben cumplirse totalmente. Vamos a explicar más a fondo estas condiciones:

COMIDA TOTALMENTE COCINADA:

Como mencionamos, la comida debe estar cocinada totalmente.¹ En caso de que regresó la comida que todavía no estaba totalmente cocinada, sino estaba al grado que podría ser comida con dificultad, es permitido comérsela si ya lo hizo.² Hay que cuidarse de que si en la olla hay huesos, que estén totalmente cocinados, ya que si les falta cocinarse, cuando

¹ Como sostiene *Rabanán*, como mencionamos en *Sheiyá*, ya que es Shabat, Jananiá opina igual que *Rabanán*.

² *Biur Halajá*, *Simán* 318, *Saif* 4 al final, “afilu beoda beyadó”. Ver *Biur Halajá*, “afilu beodo roteaj”.

regrese la olla los va a cocinar,¹ aunque hay quien permite si no están cocinados.² Todo depende de si en el lugar se comen o no los huesos.³

CUBRIR EL FUEGO:

Es indispensable cubrir el fuego, ya que esto permite que no se vea como que si estuviera cocinando en Shabat, e igualmente descartamos la sospecha de avivar el fuego como lo explicamos arriba. Como mencionamos arriba, a esto se le llama *garuf* y/o *katum*.

QUE NO HAYA BAJADO DE TEMPERATURA:

Que la comida que se va a regresar a la parrilla, no haya bajado de temperatura de *yad solédet bo*,⁴ ya que si bajó de esa temperatura, habría una prohibición de cocinar en Shabat. Según los *ashkenazim*, la temperatura puede bajar hasta el grado de que no se haya enfriado totalmente,⁵ (esto

¹ *Piské Teshubot*, Simán 253, Saif 8, en nombre de Rab Shelomo Zalman Oyerbaj.

² *Igrot Moshé*, Jélek 4, Simán 77; *Az Nidberu*, Simán 9, Saif 13.

³ Normalmente en México no se comen mucho.

⁴ Ver el glosario al final del libro.

⁵ Esa temperatura no tiene un grado exacto, sino se calcula según como a la persona sería capaz de poder tomarse alguna bebida

es, que esté más caliente que la temperatura ambiente).¹

Si la comida es seca, la condición de “que no baje de temperatura” se aplica diferente (ya que no existe cocinar algo ya cocinado en comidas secas): que la comida no se enfríe totalmente.² En el caso que ya se enfrió totalmente, es permitido regresar la olla a la cubierta de metal.³

INTENCIÓN DE REGRESAR LA COMIDA AL METAL:

En esta condición, según los *sefaradim* no es necesario tener la intención de regresar la olla a su lugar,⁴ pero según los *ashkenazim* si es necesario.⁵

QUE NO LA APOYE EN NINGÚN LUGAR:

Según los *sefaradim*, es permitido dejar la olla sobre cualquier lugar, como una silla o sillón,¹ solamente

caliente (que se toma caliente normalmente), aunque no está como él lo quisiera.

¹ Jajam David Shwekey.

² *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 7*. Ya que debemos sospechar a la opinión del Ramá.

³ *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 7*. Ya que ésta realmente es la opinión del *Shulján Aruj*.

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 253. Shulján Aruj Simán 253, Saif 2*.

⁵ *Ramá, Simán 253, Saif 2*.

no puede dejarla sobre el piso,² ya que el piso se considera como que ya tuvo la intención total de no regresar la olla a su lugar. Por eso es permitido dejar la olla sobre la cubierta que está junto a la estufa.³ Según los *ashkenazim*, inclusive que la dejó sobre la cubierta de la cocina o sobre una silla, ya no puede regresar la olla a su lugar; pero si tenía la intención de regresarla, si es que la dejó sobre la cubierta de la cocina, la puede regresar a la estufa que está tapada.⁴

QUE CUANDO LA TOME, NO LA SUELTE:

Esta condición se aplica para que la persona no se olvide de la olla, y la comida no vaya a enfriarse, por eso, lo más recomendable es mantener la olla en su mano.⁵ Si es que apoyó la olla sobre algún lugar, pero la sigue sosteniendo inclinada, es permitido regresar la olla a su lugar.

¹ *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 6.*

² Si es que necesita dejarla sobre el piso, es permitido con la condición de que debajo de la olla ponga algún tapete o algún trapo, ya que no se considera que está sobre el piso directamente (*Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 6*).

³ *Orjot Shabat, Simán 2, Saif 47.*

⁴ *Biur Halajá, Simán 253, Saif 2.*

⁵ Aunque según el *Shulján Aruj* lo único que se prohíbe es dejar la olla sobre el piso, lo mejor y más recomendable, es no soltar la olla de la mano. *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 42.*

Si por error no cumplió alguna de las tres últimas condiciones, hay quien opina que se le puede pedir a un *goy* que regrese la olla al fuego, siempre y cuando las tres primeras condiciones se hayan cumplido cumplan y sea muy necesaria para Shabat,¹ y hay quien prohíbe decirle al *goy* que lo haga.²

Si por equivocación quitó la olla del fuego en Shabat, y la puso sobre el piso, hay quien opina que es permitido regresar la olla a su lugar,³ siempre y cuando se cumplan las tres primeras condiciones que mencionamos arriba. Y hay quien prohíbe.⁴

Si por equivocación quitó la olla del fuego en Shabat y la puso sobre la cubierta de la cocina o sobre una silla, según los *sefaradim* va a estar

¹ *Orjot Shabat Pérek 2, Saif 56*. Quiere decir que no tenga otra comida caliente para Shabat.

² *Orjot Shabat Pérek 2, Saif 56*, en nombre del *Jazón Ish, Simán 37, Saif 21*.

³ Según Rab Shelomo Zalman Oyerbaj, aparece en el libro *Shemirat Shabat Keiljetá, Jélek 3, Pérek 1, Saif 20*, y explica el motivo: ya que existe la opinión del *Ran*, que opina que las últimas tres condiciones que mencionamos son solamente cuando la olla se quitó antes de Shabat, y si es que se quitó en Shabat, no son necesarias las tres últimas condiciones que mencionamos. Aunque no podemos apoyarnos en el *Ran*, en caso de haberse equivocado, es permitido.

⁴ Según Rab Elyashib, aparece en el libro *Orjot Shabat Pérek 2, Saif 48*.

permitido, y según los *ashkenazim*, hay opiniones que permiten¹ y hay opiniones que prohíben.²

Si se apagó el fuego de la estufa y quiere pasar la olla a otra estufa tapada, hay quien permite³ (siempre y cuando se cumplan las tres primeras condiciones que mencionamos arriba), y hay quien prohíbe.⁴ Esto aplica igualmente con la *plata* eléctrica si es que se interrumpió la corriente eléctrica.⁵ Si lo hace por medio de un *goy* es permitido.⁶

Si tenía la comida dentro del horno, y después de servir quiere volver a regresarla, es prohibido, ya que todo lo permitido sobre la estufa, es con la condición de que esté *garuf* o *katum*, para que sea claro de que no está cocinando en Shabat, ya que no es lo normal cocinar encima de un metal sobre el fuego. Pero en el caso del horno, sí es lo normal

¹ *Jazón Ish, Simán 36, Saif 12.*

² Según los que consideran la silla igual al piso.

³ Según Rab Shelomo Zalman Oyerbaj; aparece en el libro *Shemirat Shabat Keiljetá, Jélek 1, Eará 67.*

⁴ Según Rab Nisim Karelitz y Rab Elyashib; aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 49.*

⁵ *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 50.*

⁶ Ya que cuando hay discusión en la *Halajá*, podemos apoyarnos por medio del *goy*.

cocinar dentro de él horno.¹ Hay quien permite hacer esto.²

Si dentro del horno hay una caja especial, sería permitido, ya que la caja es considerada una señal de que no es lo normal cocinar dentro de ella, por lo que es considerado *garuf* y *katum*.

Es permitido pasar la olla del fuego a otro fuego tapado, inclusive si éste es más intenso que el primero, y con mayor razón se puede pasar esa olla a un fuego menos intenso;³ pero sólo si se cumplen todas las condiciones que mencionamos arriba.

Si tenía una comida seca y fría (como arroz, pan, etc.) o alguna comida con líquido que estaba en la lumbre y la quitó y la puso sobre el piso (que es prohibido regresarla) y que siga caliente, y la quiere poner encima del fuego tapado en Shabat para calentarla, es permitido ponerla encima de una olla con comida, o de alguna cafetera que fue puesta desde antes de Shabat, ya que no es lo normal cocinar de ésta manera; esto es siempre y cuando esté totalmente cocinada la comida.⁴

¹ *Minjat Itzjak, Pérek 3, Saif 28.*

² *Shébet Haleví, Pérek 3, Saif 38.* También, la opinión del *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 4,* sostiene que si tapa los conductos de electricidad (con papel aluminio) se llama *garuf* o *katum*.

³ *Ramá, Simán 253, Saif 2. Mishná Berurá, Saif Katán 62.*

⁴ *Biur Halajá, Simán 253, Saif 3.* Esta opinión es la del *Perí Megadim,* y es así como debemos proceder (Jajam David Shwekey).

JAZARÁ: REGRESAR OLLAS EN SHABAT

La opinión de Rab Obadiá Yosef, es que es permitido por medio del *Yehudí* poner alguna comida seca y fría, como pan, tortillas (aunque en Shabat no estuvo sobre la lumbre, por ejemplo que estaba en el refrigerador) encima del fuego, siempre y cuando esté tapado, y que la comida esté totalmente cocinada.¹ Si lo hace por medio de un *goy*, podemos apoyarnos en ésa opinión.

¹ Igualmente es la opinión del *Or Letzión*, *Jélek* 2, *Pérek* 30, *Saif* 13.

PREGUNTAS COMUNES SOBRE JAZARÁ:

Si se quitó la comida del fuego en Shabat, ¿se puede regresar la olla?

Para hacer esto, es necesario cumplir todas las condiciones, que son:

Es indispensable que la comida que se va a retirar y después se va a regresar, esté totalmente cocinada.

Que el fuego donde se va a regresar la comida, esté tapado con algún metal parrilla; o sobre la *plata* eléctrica; o sea *garuf* o *katum*; esto es inclusive si la comida ya está totalmente cocinada e inclusive que si la deja ahí, va a deteriorarse la comida.

Que la comida que se va a regresar a la parrilla, no haya bajado de temperatura (ver anteriormente la diferencia entre *sefaradim* y *ashkenazim*).

Cuando tome la olla, necesita tener la intención de volver a regresarla.

Cuando tome la olla, es prohibido dejarla encima de cualquier lugar.

Que cuando tome la olla, no la suelte.

Si no se cumplieron todas las condiciones, ¿qué se hace?

Si por error no cumplió alguna de las tres últimas condiciones, se le puede pedir a un *goy* que regrese la olla de comida al fuego, siempre y cuando las tres

PREGUNTAS COMUNES SOBRE JAZARÁ

primeras condiciones se hayan cumplido y sea muy necesario para Shabat.

¿Qué se puede considerar *garuf* o *katum*?

Algunos ejemplos de esto son:

Si tapa el fuego con una parrilla o algún metal desde antes de Shabat, ya que esa parrilla hace que el calor no sea tan intenso como si estuviera directa al fuego, por lo que no hay la sospecha de que le suba al fuego.

Según los que permiten dejar el metal sobre el fuego, es bueno que también tape las perillas de la estufa para que no haya sospecha de que le suba al fuego.

Pegar un anuncio que diga “SHABAT” en las perillas de la estufa, no se considera como *garuf* o *katum*.

Las *platas* eléctricas que se usan para mantener caliente la comida en Shabat, si la *plata* no tiene la opción de subirle o bajarle a la temperatura, se pueden considerar como *garuf* o *katum*.

Las estufas eléctricas no se consideran como *garuf* o *katum*, sino solamente si se tapan con algún metal.

Es permitido poner algún metal sobre la lumbre en Shabat.

Si se apagó la lumbre en Shabat, o se interrumpió la fuente eléctrica y se apagó la *plata* eléctrica, ¿qué se hace con la olla?

Si se apagó el fuego de la estufa y quiere pasar la olla a otra estufa tapada, hay quien permite (cumpliendo con las tres primeras condiciones que mencionamos arriba). Esto también aplica a la *plata* eléctrica si es que se interrumpió la corriente eléctrica.

¿Se puede regresar a un horno una olla que se sacó de ahí?

Si tenía la comida dentro del horno, y después de servir quiere volver a regresarla al horno, es permitido regresarla, si es que tapa los conductos que calientan el horno, ya que lo consideramos como *garuf* o *katum*; esto es siempre y cuando se cumplan las condiciones que mencionamos.

Igualmente, si dentro del horno hay una caja especial sería permitido, ya que se considera como una señal de que no es lo normal cocinar dentro de esa caja de metal, por lo que lo consideramos como *garuf* o *katum*.

¿Es permitido mover una olla a un fuego más intenso?

Es permitido pasar una olla de un fuego a otro fuego tapado, inclusive si éste es más intenso que el primero, y con mayor razón se puede pasar esa olla a

PREGUNTAS COMUNES SOBRE JAZARÁ

un fuego menos intenso, pero; cumpliendo todas las condiciones que se mencionaron anteriormente.

¿Se puede poner a calentar pan encima de la parrilla que está encima del fuego o encima de la *plata* eléctrica?

Si quiere calentar pan o alguna comida seca, lo que puede hacer es poner esa comida encima de la cafetera o encima de una olla con comida, inclusive que esté encima del fuego. Y si es por medio del *goy*, se puede poner encima de la *plata* eléctrica.

V. HATMANÁ: ENVOLVER OLLAS PARA MANTENER EL CALOR

Existe una prohibición¹ de envolver las ollas de comida, o envolver algún utensilio donde haya comida, para mantener o aumentar el calor, ya sea antes de Shabat o en Shabat mismo, aunque vamos a analizar algunas maneras que permiten esto.

La prohibición de envolver las ollas antes de Shabat es por la sospecha que la persona envuelva las ollas en carbones y si quiere sacar la olla en Shabat, no va a ser permitido, ya que cuando quita la olla, va a avivar los carbones.

Con respecto a envolver las ollas en Shabat mismo, la prohibición es debido a que pueda llegar a calentar la comida por la sospecha de que se enfrió.

Existen dos casos para envolver las ollas de comida:

1. Envolver la comida con cubiertas que aumenten el calor (antes de Shabat y en Shabat es prohibido).
2. Envolver la comida con cubiertas que no aumenten el calor (sólo en Shabat es prohibido).

¹ La *Guemará* en *Shabat* 34a.

Si es durante *ben hashemashot*¹ es permitido envolver la comida con cubiertas envolturas que no aumenten el calor.

Si hay una olla que esté sobre el fuego, inclusive que esté tapado, es prohibido envolver esta olla inclusive antes de Shabat, ya que el fuego de abajo provoca que se aumente el calor, y envolver con algo que aumente el calor es prohibido también antes de Shabat. Esto sólo aplica cuando las telas o lo que está tapando toca el fuego o la parrilla donde está la olla.² Pero si las telas no tocan la parrilla, y no está totalmente tapada la olla, es permitido.³

La tapa de la olla con respecto a *hatmaná*, no se considera como algo que aumenta el calor, ya que la tapa sólo se usa para tapar la olla.⁴

Si hay un plato extendido que está sobre el fuego o sobre la parrilla, es permitido taparlo con papel aluminio, pero no está permitido taparlo completamente.⁵

Es permitido envolver una comida con una tapa de papel aluminio y meterlo sobre el guisado, siempre y cuando no le ponga tanto papel aluminio

¹ Ver el glosario al final del libro.

² *Shulján Aruj, Simán 257, Saif 8.*

³ *Yalkut Yosef, Simán 257, Or Letzión, Jélek 2, Pérek 17, Saif 10.*

⁴ *Shulján Aruj, Simán 257, Saif 2.*

⁵ *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 77.*

que se vea que lo está envolviendo para conservar el calor, sino solamente para proteger la comida.¹

Hay discusión si envolver la olla solamente una parte se considera como *hatmaná* o no.

Según los *sefaradim*, *hatmaná* de un solo lado (abajo o a los lados), es prohibido.²

Según los *ashkenazim*, *hatmaná* de un solo lado, es permitido.³

La medida que se considera *hatmaná* de un solo lado es que deje destapada la olla al grado que pierda calor considerablemente.⁴ Y no hay diferencia de dónde dejó destapada la olla.⁵

La prohibición de envolver es solamente cuando toca la olla, pero si es que no toca la olla, es permitido. Por eso se puede tapar la olla con otra olla más grande, aunque se tape toda la olla

¹ *Ídem.*

² *Shulján Aruj, Simán 253, Saif 1.* El hecho de poner una olla sobre la *plata* eléctrica no se considera como que está envolviendo de un solo lado, ya que no es lo normal ni se podría envolver la olla con la *plata* eléctrica. Esto lo dice Rab Elyashib, que aparece en el libro *Hashabat Vetifartá Hatmaná*. Pero si la *plata* está tapada con algún tipo de envoltura prohibida, va a ser prohibido, según lo que dice el *Shulján Aruj* que de un solo lado también está prohibido. Aunque en el libro *Eretz Hajaim, Simán 257* dice que la costumbre de los *sefaradim* en Israel es apoyarse en el *Ramá*.

³ *Ramá, Simán 253, Saif 1; Mishná Berurá.*

⁴ Rab Shelomo Zalman Oyerbaj, según aparece en *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, 195.*

⁵ *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 80.*

inferior.¹ Igualmente es permitido poner alguna base sobre la olla, y que desde esa base ponga alguna tela o cualquier cosa que quiera envolver; ya que no toca la olla, es permitido,² siempre y cuando el espacio que haya entre la tela y la olla, sea un espacio considerable que se note a simple vista.³

Se permite dejar comida en el *Crock Pot* el viernes para Shabat en la mañana sólo en caso de que tenga una sola temperatura y esté compuesta de una sola pieza.

Si el *Crock Pot* se compone de dos ollas (una dentro de la otra), se permite utilizarla, sólo si coloca piedras entre su base y las resistencias del exterior, de manera que estén separadas; de este modo la olla que tiene la comida no se estará apoyando sobre la base que produce el calor.

Además, para los *sefaradim*, sólo se permite si las ollas tienen la base más chica que la apertura, para que de este modo, al elevarse con las piedras, se aleje de las paredes de la olla exterior. De lo contrario (si son verticales las paredes), no se permite utilizarla, aunque exista muy poca distancia

¹ *Shulján Aruj, Simán 257, Saif 8.*

² *Mishná Berurá, Simán 257, Saif Katán 42.*

³ Según Rab Shelomo Zalman Oyerbaj, aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 84.*

entre las paredes del interior y la exterior. Para los *ashkenazim*, se permite este último caso.¹

Hay la opinión que se permite usar el *Crock Pot* sólo si se cubre la perilla que nivela el calor y sólo si la comida está destinada para el día de Shabat (y no para la noche).²

Varias ollas juntas que están sobre la lumbre, es preferible no extender sobre todas ellas telas que las tapen.³

Toda la prohibición de *hatmaná* de que aumente el calor, es cuando el origen del fuego siga calentando. Pero en el caso de que en vez de que la temperatura se eleve, ésta baje, es permitido envolver la olla que está encima del fuego⁴ antes de Shabat. Según esto, es permitido dejar desde antes de Shabat alguna comida envuelta dentro de alguna olla caliente que no esté sobre el fuego.

Hay quien permite meter en Shabat algún utensilio con comida o bebida (botella de bebé) a una olla (que no estuvo sobre el fuego) llena de agua para calentar la comida o la bebida, inclusive si mete

¹ Es la opinión del Rab Yosi Tawil.

² *Jazón Obadiá, Shabat* 1, hoja 64.

³ Rab Nisim Karelitz, aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif* 85.

⁴ *Bet Yosef, Simán* 258.

todo el utensilio dentro del agua.¹ Pero hay quien opina que es prohibido;² y lo que debe hacerse es dejar un poco del utensilio fuera del agua para que no se considere que está envolviendo todo el utensilio.

Si alguien quiere calentar una comida (por ejemplo, un trozo de pollo) lo puede meter en agua caliente que no está sobre el fuego,³ siempre y cuando no haya problema de cocinar en Shabat (por ejemplo, que el pollo ya estaba cocinado, o un huevo, que se cocina muy rápido inclusive si no se pone sobre el fuego). Aunque existe la opinión que meter específicamente un huevo, aunque ya esté cocinado, es prohibido.⁴

Un caso que sucede frecuentemente, sería el caso de pan o tortillas que se calentaron (por ejemplo, encima de la olla caliente, encima de la cafetera o sobre la *plata* eléctrica) y las quiere envolver en alguna toalla o en papel aluminio para llevarlas a la

¹ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 13*. Según el *Jazón Ish*, no existe *hatmaná* en agua, la explicación aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 2, Saif 90*.

² *Taz*, aparece en *Shaar Atziun Simán 258, Saif Katan 5*.

³ *Orjot Shabat* hoja 92.

⁴ Ya que hay quien opina que la cáscara del huevo es como comida dentro de un utensilio, y ya mencionamos arriba que hay quien prohíbe.

mesa, hay quien prohíbe esto por *hatmaná*,¹ aunque hay muchas opiniones que permiten.²

Igualmente, hay quien prohíbe calentar pan dentro de una bolsa encima de una cafetera o encima de una olla con comida encima del fuego.³

Si alguna persona quiere meter desde antes de Shabat alguna comida dentro de la olla, por ejemplo, arroz envuelto en papel aluminio o en bolsa, lo más recomendable es hacerle unos pequeños hoyos al papel aluminio.⁴ Aunque hay quien permite no hacerle hoyos al papel aluminio.⁵

Como ya mencionamos, en Shabat mismo es prohibido envolver alguna comida para que mantenga el calor, inclusive con algo que no aumente el calor.⁶

Si antes de Shabat se envolvió la olla con algo que no aumenta el calor, es permitido dentro de

¹ Jajam David Shwekey.

² Así opina Rab Harfenes el autor del libro *Nishmat Shabat* y el *Shulján Aruj* Harab.

³ Es la opinión de Jajam David Shwekey.

⁴ *Minjat Itzjak Jélek* 8, *Simán* 17. Rab Elyashib, aparece en el libro *Shbut Itzjak Halajót Hatmaná Simán* 20.

⁵ Rab Shelomo Zalman Oyerbaj, aparece en el libro *Shemirat Shabat Keiljetá, Jélek* 2, *Pérek* 42, *Saif* 63. explica, ya que la persona no quiere que esté envuelto y reciba el calor de la envoltura, sino quiere que reciba el calor del fuego, y es como si puso dos comidas sobre la olla.

⁶ *Shulján Aruj Simán* 257, *Saif* 1.

Shabat poner más telas sobre la olla, siempre y cuando ya esté cocinada la comida.¹

Igualmente es permitido quitar las primeras telas con las que envolvió y cambiarlas por otras nuevas, inclusive que sean más gruesas que las primeras.²

Una comida que está fría es permitido envolverla con algo que no aumente el calor incluso en Shabat, con la finalidad de mantener el frío o disminuir el frío de la comida.³

Una comida que estaba sobre el fuego, y que fue movida a otra olla, a ésta segunda olla es permitido envolverla, siempre y cuando no sea con algo que aumente el calor⁴ (esto puede pasar si se apaga el fuego de donde estaba la olla).

Es permitido verter agua de una olla que estaba sobre el fuego a un termo y cerrarlo. Y no hay

¹ *Shulján Aruj Simán 257, Saif 4.*

² *Shulján Aruj Simán 257, Saif 4.*

³ *Shulján Aruj Simán 257, Saif 6.*

⁴ *Shulján Aruj Simán 257, Saif 5.* Hay discusión en esto. Según el Rambam, ya que lo pasó a un *kelí shení*, la consideramos como fría, y como mencionamos arriba, algo frío no hay prohibición de envolverlo. Y según Rashí, el motivo es, ya que cuando la persona pasó la comida a otra olla, se ve que no le importa tanto el calor, y por eso no existe la sospecha de que vaya a avivar el fuego (la Halajá queda como el Rambam).

prohibición de que está envolviendo el agua con el termo.¹

Si por error la persona envolvió alguna olla desde antes de Shabat con algo que aumenta el calor, en la situación de que estaba fría la comida, y por medio de la envoltura se calentó, o en la situación de que el guisado mejoró por medio de la envoltura, es prohibido comerse la comida en Shabat; pero si la comida sólo mantuvo su calor desde que la envolvió, es permitido comerse la comida en Shabat.²

Si por error la persona envolvió en Shabat una comida que estaba fría, y se calentó, es prohibido comerse esa comida.³ Pero si espera a que se enfríe es permitido comerla,⁴ pero hay quien opina que es prohibido.⁵

Esto puede pasar cuando la persona saca una comida del refrigerador y la pone sobre la cafetera. En este caso, la persona puede equivocarse y envolver esa comida, y sería prohibido comerse esa comida; sin embargo, puede esperar a que se enfríe al grado que estaba antes de envolver la comida. Pero según la opinión que mencionamos antes

¹ *Leviat Jen, Simán 257, Saif 4* (la Halajá es de acuerdo a Rambam, por eso es permitido guardar el agua dentro del termo).

² *Yalkut Yosef, Simán 257, Saif 7.*

³ *Orjot Shabat Pérek 2, Saif 106.*

⁴ *Biur Halajá, Simán 253 Saif 5, Leajem.*

⁵ *Jazón Ish Simán 37, Saif 27.*

LEYES DE BISHUL SHABAT

(*Jazón Ish*), sería prohibido, ya que en algún momento esa comida estuvo prohibida.

Si por error la persona envolvió en Shabat alguna comida con algo que no aumenta calor, es permitido comerse la comida, ya que no aumentó de calor para nada.¹

¹ *Mishná Berurá 257, Saif Katán 8. Yalkut Yosef, Simán 257, Saif 8.*

PREGUNTAS COMUNES SOBRE HATMANÁ:

¿Puede envolverse una comida y meterla sobre el guisado para que se caliente?

Es permitido envolver una comida con una tapa de papel aluminio y meterlo en el guisado, siempre y cuando no le ponga tanto papel aluminio que se vea que lo está envolviendo para conservar el calor, sino solamente para proteger la comida.

¿Puede calentarse la botella del bebé metiéndola a una olla con agua?

Es permitido meter en Shabat algún utensilio, como la botella de bebé con comida o bebida, a una olla (que no estuvo sobre el fuego) llena de agua para calentar la comida o la bebida, y lo que puede hacerse en este caso es dejar un poco del utensilio fuera del agua para que no se considere que está envolviendo todo el utensilio.

¿Puede meterse un trozo de comida en agua caliente para calentar la comida?

Si alguien quiere calentar una comida, como un trozo de pollo y lo mete dentro de agua caliente que no está sobre el fuego, esta permitido, siempre y cuando no haya problema de cocinar en Shabat (por ejemplo, que el pollo ya estaba cocinado).

Si se calentó *jalá*, pan o tortillas encima de una cafetera o encima de una *plata* eléctrica (según la opinión que permite), ¿puede envolverlas en papel aluminio o en alguna toalla para llevarlas a la mesa?

La respuesta es no; pero lo que puede hacer es meter estas comidas en alguna tortillera, pero que no las envuelva con toallas o papel aluminio (aunque el que lo hace, tiene en quien apoyarse); pero si las pone antes encima de cualquier superficie, según todas las opiniones se va a poder envolverlas después, con toalla o papel aluminio.

Si se quiere calentar pan sobre una olla que está encima del fuego, ¿se puede meter el pan en una bolsa para que se caliente más rápido?

No es permitido; lo que debe hacerse es poner directamente el pan o la *jalá* encima de la olla o de la cafetera.

¿Es permitido meter una bolsa llena de arroz (ya cocinado) dentro de la olla de comida?

Si alguna persona quiere meter desde antes de Shabat alguna comida dentro de la olla, por ejemplo arroz envuelto en papel aluminio o en bolsa, lo mas recomendable es hacerle unos pequeños hoyos al papel aluminio.

PREGUNTAS COMUNES SOBRE HATMANÁ

¿Se puede envolver alguna comida fría para disminuir su frío?

Una comida que se encuentre fría, es permitida envolverla con algo que no aumente el calor incluso en Shabat, con la finalidad de mantener el frío o disminuir el frío de la comida.

VI. BISHUL EN SHABAT: LEYES SOBRE COCINAR

Como mencionamos, una de las labores prohibidas en Shabat es “Cocinar”, ya que en el *Mishkán* hervían especias para crear colores, y cocinaban la comida. Igualmente se prohibió cualquier manera de cocción, como asar, hervir, cocinar, etc. No solamente se prohibió cocinar la comida, sino tampoco se debe hervir alguna sustancia, líquido, etc.

MANERAS DIFERENTES DE COCINAR:

La *Guemará*¹ dice que es permitido cocinar directamente con el sol; por ejemplo, dejar un huevo al sol. El motivo de esto es que no es la manera normal de cocinar, por eso es permitido.²

Cocinar de tal manera, que sobre lo que se quiere cocinar fue calentado con fuego, es prohibido; por ejemplo, dejar un huevo sobre un metal que fue calentado con fuego, es prohibido.

Por eso, hay que tener mucho cuidado cuando la persona quita alguna olla del fuego y quiere meter

¹ *Guemará Shabat* 39a.

² Rashí en la *Guemará Shabat* 39a.

alguna comida cruda, no se puede, pues esa olla va a cocinar la comida que metió.

Aunque mencionamos que cocinar directamente al sol es permitido, cocinar sobre algo que fue calentado por el sol, es prohibido; por ejemplo, dejar un huevo sobre la arena que fue calentada por el sol, es prohibido.¹

Con respecto a usar los conductos del calentador solar en Shabat (*dud shemesh*), lo explicaremos más adelante.

Cualquier manera de cocinar, ya sea directamente al fuego, o de las maneras que mencionamos que son prohibidas² como: hornos de gas, hornos eléctricos, es una prohibición directamente de la Torá.³ Inclusive si el fuego ya estaba prendido desde antes de Shabat, la persona no puede poner la comida sobre el fuego.⁴

De igual manera, si la persona mojó su abrigo y lo quiere dejar junto al fuego o la chimenea,⁵ va a ser

¹ *Shulján Aruj Simán 318, Saif 3.*

² A excepción de cocinar por medio de algo que fue calentado por el sol, no es prohibición de la Torá, sino los *Jajamim* sospecharon que la persona pueda llegar a cocinar en algo que fue calentado por el fuego, que ahí si es prohibición directo de la Torá.

³ *Orjot Shabat Pérek 1, Saif 2.*

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 8.* Si en Shabat prende el fuego y cocina, traspa por dos prohibiciones, una de encender y otra de cocinar.

⁵ Siempre y cuando lleguen las gotas a *Yad Soledet Bo*.

prohibido, ya que está cocinando el agua que está en el abrigo.¹

Cocinar en el microondas, igualmente es prohibido, y hay quien opina que es prohibido según la Torá.²

Aunque la persona cocine alguna comida que se podría comer cruda (frutas, verduras, agua), igualmente es prohibido.³

También hay una prohibición de encurtir en Shabat, ya que hay una regla que dice que “encurtido es como cocinado”; todo esto es cuando la persona curte una cantidad grande, pero la persona sí puede echarle sal o vinagre a verduras si se las quiere comer una por una al momento que las prepara.⁴

No hay un mínimo de la cantidad que se quiere cocinar, aunque sea algo mínimo, es prohibido. Por ejemplo, se debe tener cuidado de secar bien el plato donde se come, si es que ahí mismo se va a verter la

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 11.*

² *Igrot Moshé Oraj Jaim Jélek 3, Saif 52.* Si existe la necesidad de cocinarle a un enfermo, sería preferible cocinarle en el microondas, y no encima del fuego. *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 19.*

³ *Mishná Berurá Simán 318, Saif Katán 91.* Y el Shaar Atziun *Saif Katán 114*, escribe que hay opiniones que opinan que es prohibición de la Torá o de los *Jajamim*.

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 85.* Ver *Shulján Aruj, Simán 321 Saif 3.*

sopa¹ (ya que estaría cocinando las gotas frías del plato) mas adelante vamos a explicar esto más detalladamente.

Igualmente es prohibido acelerar el proceso de cocción de alguna comida; por ejemplo, tapar la olla que está sobre el fuego cuando la comida todavía no se ha cocinado en su totalidad.² Si es que ya llegó a su cocción final, no hay problema de tapar la olla aunque con esto va a mejorar su sabor, ya que está más concentrado.³

Para que se considere que la persona está cocinando, según la Torá, la comida debe llegar a cocinarse a un grado que sea propicia para comerse,⁴ pero los *Jajamim* prohibieron cocinar cualquier cosa al grado de que la comida llegue a calentarse a los 40 grados centígrados aproximadamente, aunque no sea propicia para comerse.

La persona que puso en Shabat una comida sobre el fuego, horno, o sobre algo caliente que pueda llegar a cocinarse, debe quitarlo de inmediato para que no llegue a la prohibición de cocinar en Shabat.⁵

¹ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 11.*

² *Shulján Aruj, Simán 254, Saif 4. Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 79.*

³ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 13.*

⁴ Hay quien opina que es la mitad de la cocción de la comida, y hay quien opina que es un tercio de cocción.

⁵ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 4.*

Si otra persona vio que dejaron una comida en un lugar que pueda llegar a cocinarse, él mismo puede quitarla para salvar al compañero de la prohibición de cocinar en Shabat.¹

Los *Jajamim* prohibieron dejar alguna comida, agua o sopa, aunque ya está cocinada, en algún lugar que pueda llegar a calentarse a 40 grados centígrados, aunque la persona se cuide de que no llegue a esa temperatura y esté viendo la comida; ya que hay la sospecha de que a la persona se le olvide quitarla de ahí. Inclusive si sólo quiere quitarle el frío a la comida o al líquido, igualmente es prohibido.² Pero lo que sí es permitido, es dejar alguna comida o bebida cerca de algún calor, al grado de que no pueda llegar a calentarse a 40 grados centígrados.³

Lo que está permitido, es poner una comida seca y cruda y que no se come cruda, inclusive que va a llegar a *yad solédet bo*, pero que ahí no tenga la posibilidad de cocinarse.⁴

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 5.*

² *Shulján Aruj Simán 318, Saif 14.* Si existe alguna situación de necesidad, como algún enfermo o algún bebé que necesitan tomar líquido caliente, puede la persona calentar el líquido (por ejemplo sobre la Plata eléctrica) que alguna vez se cocinó, pero que se cuide de que no llegue a 40 grados, *Jaye Adam Klal 20, Saif 13. Yalkut Yosef, Simán 254, Saif 6 y Simán 318, Saif 16.* Inclusive el *Yalkut Yosef*, (en la versión nueva) permite para cualquier persona.

³ *Mishná Berurá Simán 318, Saif Katán 91.*

⁴ *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, Saif 13.*

**COCINAR ALGUNA COMIDA YA COCINADA
(BISHUL AJAR BISHUL):**

Una comida que ya fue cocinada en su totalidad, no existe la prohibición de volver a cocinarla, aunque hay diferencia si la comida es seca o tiene líquido; como lo explicaremos a continuación. (Pero es prohibido ponerlo sobre la lumbre en Shabat aunque ya está cocinado en su totalidad).

**ALGUNA COMIDA QUE CONTENGA LÍQUIDO
O SOLAMENTE LÍQUIDO:**

Según los *sefaradim*,¹ es prohibido volver a calentarlo, siempre y cuando bajó a menos de *yad solédet bo*.² Inclusive si ya pasó a otro utensilio, aunque siga muy caliente, es prohibido;³ y según los *ashkenazim*, solamente es prohibido si es que ya se enfrió por completo.⁴

Alguna comida seca, como arroz, etc., aunque se vuelva a cocinar, no existe prohibición alguna,

¹ *Shulján Aruj Simán 318, Saif 4.*

² Ver el glosario al final del libro.

³ *Biur Halajá, Simán 318, Saif 4, Im Nitztanen.*

⁴ La temperatura se calcula según si la persona todavía se tomaría ese líquido aunque solo está un poco caliente. *Orjot Shabat Pérek 1, Saif 20.*

aunque se enfrió totalmente. Solamente tiene que cumplir las condiciones que se aplican en a las *halajot* de *jazará*, como ya fue explicado en este libro.

Hay quien permite poner sobre la *plata* eléctrica algún pedazo de pan¹ o *jalá* para calentarla.² Pero si pone ahí el pan para endurecerlo o tostarlo, es mejor cuidarse y no hacerlo.³

Un guisado que contenga pedazos de comida sólida y líquido, depende de la cantidad de líquido que tenga, para ver si se considera como líquido o como seco. Hay quien opina que si el agua o el líquido que contiene la olla es una parte considerable que se pueda desplazar el líquido dentro de la olla o que está medio mojado el pedazo de comida, se considera líquido.⁴ Pero hay quien opina que debe estar sin ninguna gota para que se considere seco.⁵ Aunque la primera opinión es la más correcta.⁶

¹ Hay quien dice que es mejor abstenerse por salud, ya que cuando calienta el pan, le vuelve a entrar el líquido que contiene y no es bueno. Ribebot Efraín *Jélek* 1, *Saif* 16.

² *Yalkut Yosef, Simán* 318, *Saif* 61. Jajam David Shwekey permite solamente si la Plata eléctrica no es tan caliente que se podría cocinar ahí.

³ *Yalkut Yosef, Simán* 318, *Saif* 62.

⁴ *Orjot Shabat Pérek* 1, *Saif* 22.

⁵ *Or Letzión, Jélek* 2, *Pérek* 30, *Saif* 13.

⁶ Así opina *Jajam* David Shwekey.

Hay una opinión que dice que es permitido pedirle a un *goy* que caliente una comida ya cocinada, inclusive si la saca del refrigerador y la pone encima de la *plata* eléctrica, e inclusive si en su mayoría es líquida o es totalmente líquida.¹

Igualmente según esta opinión, se puede poner una comida seca y fría encima de la *plata* eléctrica o encima del metal que está encima del fuego (inclusive el mismo *Yehudí*).² También se podría poner una empanada, o una comida similar, que en el momento que se caliente va a arrojar grasa que estaba absorbida en ella.³ Los *ashkenazim* deben cuidarse de la grasa que arroja (si es que es mucha); solamente cuando hay mucha necesidad se permite.⁴

Si es que se apagó el fuego en Shabat o el *goy* lo apagó, o se desconectó la *plata* eléctrica en Shabat, podemos apoyarnos en que es permitido mover el guisado a otra lumbre ya prendida (por ejemplo del vecino) siempre y cuando ya esté cocinado en su

¹ El *Ramá* opina que no existe cocinar algo cocinado inclusive en líquido y ya que es por medio del *Goy*, nos podemos apoyar solamente si es mucha necesidad para Shabat.

² *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 54*. Ya que la comida ya estaba cocinada y es seca, no se vuelve a cocinar. Pero muchos *Jajamim* opinan que solamente por medio del *Goy*.

³ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 58. Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 14*. Y dice que es mejor que la grasa que tenga la empanada sea algo mínimo.

⁴ *Ramá Simán 318, Saif 16 y Mishná Berura Saif Katan 105*.

totalidad y siga caliente *yad solédet bo*.¹ Si no hay otro fuego disponible, es permitido insinuarle al *goy* que necesita que el guisado esté caliente (y que lo caliente para necesidad del mismo *goy*), esperando que entienda que necesita prender la lumbre (igualmente se necesita que ya esté cocinado en su totalidad y siga caliente *yad solédet bo*).²

Una comida seca que por medio de su cocción va a sacar líquido (por ejemplo, carne, que cuando se cocina, suelta el jugo), hay quien opina que es considerado como seco,³ y hay quien opina que es considerado como líquido.⁴

Existen cafeteras de agua que se llenan antes de Shabat, y no hay problema de sacar agua de ellas en Shabat (si es que ya hirvieron esas aguas), aunque puede suceder que debido a que hay menos agua, vuelva a hervir el agua nuevamente.⁵

También existen cafeteras que tienen en la parte de enfrente una especie de tubo que sirve para medir el contenido del agua dentro de la cafetera, pero esas aguas están frías y por medio de que la persona saque agua de ahí, las aguas del tubo van a entrar y se van a calentar; de todas maneras es permitido usar

¹ *Yalkut Yosef, Simán 253, Saif 10.*

² *Melajim Omenaij, Pérek 9, Saif 17.* Según los que permiten en el *Biur Halajá, Simán 276, "Dibur hamatjil im yesh".*

³ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 100.*

⁴ *Taz, Simán 318, Saif Katán 20. Lebush, Simán 318, Saif 16.*

⁵ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 34.*

dichas cafeteras y sacar agua de ahí en Shabat.¹ Aunque lo mejor es tapar la entrada de ese tubo para que no entren las aguas ahí, si es que es posible.²

Si la persona quita la tapa de la olla sobre el fuego y se da cuenta que no está totalmente cocinada la comida, es prohibido volver a tapar la olla, ya que acelera su cocción.

Si levantó la olla que estaba sobre la parrilla sobre el fuego, es prohibido volver a poner la olla sobre la parrilla, ya que está cocinando algo que todavía estaba crudo.

Hay veces que la persona pone huesos dentro de la olla de la comida; es necesario cerciorarse que los huesos ya están cocinados y suaves en su totalidad, si no es así, no se podría volver a tapar la olla con la tapa.

¹ Se hizo una prueba y realmente las aguas que están en el tubo se revuelven con las de adentro; es decir, que las aguas del tubo ya están cocinadas pero volvieron a enfriarse, y por eso podemos apoyarnos en la opinión del *Yalkut Yosef*. Pero esto es solamente después del tiempo suficiente que las aguas del tubo llegaron a revolverse con las de adentro y se cocinan, por eso sería bueno usar esa agua hasta después de aproximadamente dos horas desde que se conectó. Así lo escuché de Rab Shalom Gelber, autor del libro *Orjot Shabat*. En el *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 35 se explica el motivo, ya que es “Pesik reshé de lo nija lé” y las aguas del tubo llegaron a “yad solédet bo”, hay quien opina que no hay “bishul ajar bishul” en agua, lo cual sería una prohibición de *Rabanán* y se puede.

² Así opina *Jajam* David Shwekey.

COCINAR COMIDA ASADA, HORNEADA O FRITA (BISHUL AJAR TZLI, AFIÁ):

Como mencionamos, no existe cocinar algo ya cocinado cuando es seco. Pero hay diferencia si la comida está asada, horneada, frita.

No hay prohibición de cocinar algo frito, por eso es permitido meter algún tipo de panecillo frito dentro de una olla de sopa o de líquido que está en *kelí rishón*, pero que ya no está sobre el fuego.¹ Pero hay quien prohíbe.²

Como mencionamos, sería permitido poner sobre la *plata* eléctrica algún pedazo de pan o *jalá* para calentarlo, y no hay problema de que se vea como que está horneando.³ Pero si pone ahí el pan para hacerlo duro, es mejor cuidarse y no hacerlo.⁴

Según la opinión del *Shuljan Aruj*,⁵ es permitido cocinar algo después de que fue asado u horneado. Aunque vamos a explicar qué debe hacerse según la costumbre *sefaradí*.

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 64. Eshel Abraham, Simán 318, Saif 19.*

² *Kezot Hashulján, Simán 124, Saif 54. Aparece en el libro Mishnat Hashabat, Simán 14, 6, 1.*

³ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 61.*

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 62.*

⁵ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 5.* El segundo “yesh” es el que permite. Así permite el *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 63.*

Según la opinión del *Ramá*, hay que cuidarse en *kelí rishón*, e inclusive en *kelí shení*.

Lo que debe hacerse según los *sefaradim* es lo siguiente:

Lo más conveniente es cuidarse de no meter al agua alguna comida que esté asada u horneada (galletas), inclusive en *kelí shení* que siga caliente *yad solédet bo*.¹

Hay quien permite meter comida horneada o asada en *kelí shení*, ya que según el *Shulján Aruj* es permitido.²

Hay quien permite meter un pan (horneado) inclusive sobre un *kelí rishón* que ya no está sobre el fuego.³ Igualmente, es permitido según esta opinión, verter sal a una comida que está en una olla que ya se quitó del fuego. Pero es mejor cuidarse y verterle sal cuando se pasó a un *kelí shení*.⁴

Lo que debe hacerse según los *ashkenazim* es lo siguiente:

¹ Ben Ish Jay *Perashat Bo*, *Saif* 6. Como por ejemplo: pan y cualquier cosa que sea blanda y suave; ya que no sabemos con seguridad si se cocina o no, hay que tener cuidado. Esta es igualmente la opinión de *Jajam Shwekey*, que hay que cuidarse si es posible.

² *Kaf Hajaim*, *Simán* 318, *Ot* 84 y 85.

³ *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 63.

⁴ *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 65.

Meter un pan en *kelí shení* (si es que está caliente *yad solédet bo*) es recomendable cuidarse y no meterlo sino solamente en *kelí shelishí*.

MANERAS DE COCINAR:

Existen diferentes reglas y leyes de maneras de cocinar. Vamos a explicar uno por uno:

Kelí rishón:

Es el utensilio que estuvo sobre el fuego, inclusive si no está ahora sobre él.¹ Vamos a analizar algunas diferencias que hay en determinados casos, si está o no sobre el fuego.

Este *kelí* cocina cualquier comida o bebida que entra ahí, siempre y cuando esté mas caliente que *yad solédet bo*. Por eso no debe meterse ahí ninguna comida que no esté cocinada, ya que ahí puede cocinarse.

Iruí kelí rishón:

Esto quiere decir, verter desde un *kelí rishón*.

La regla del *irui kelí rishón* es que cocina solamente la capa exterior de la comida. Podría

¹ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 9.*

verterse agua del *kelí rishón* a la botella del bebé,¹ ya que la botella es la capa exterior.

Kelí shení:

Es el utensilio donde fue vertido el contenido del *kelí rishón*.

Existe una regla que dice “*kelí shení* no tiene fuerza para cocinar”, aunque el *kelí shení* o la comida que está dentro del *kelí shení* estén muy calientes; inclusive si está más que *yad solédet bo*, la regla es que no cocina.² (La explicación es la siguiente: ya que el calor no vino directamente del fuego sino del *kelí rishón*, no tiene la fuerza de cocinar aunque se sienta muy caliente.³) Pero existen alimentos y comidas que son *kalé habishul* (comidas sensibles a la cocción), como vamos a explicar más adelante, que el *kelí shení* sí cocina.

Iruí kelí shení:

Quiere decir, verter desde un *kelí shení*.

Así como el *kelí shení* no cocina, y tampoco el *irui* cocina, si pueden llegar a cocinar comidas que son *kalé habishul* (como vamos a explicar más adelante).

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 30.*

² *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 65.*

³ *Kaf Hajaim, Simán 218, Ot 104.*

Kelí shelishí:

Es el utensilio donde fue vertido contenido desde un *kelí shení*.

Si un *kelí shení* no cocina, con mayor razón no cocina un *kelí shelishí*, pero hay opiniones que sostienen que puede llegar a cocinar algunas comidas que son *kalé habishul*. Más adelante explicaremos esto con mayor profundidad.

Kelí rishón sobre el fuego:

La regla es que *kelí rishón* siempre cocina, si es que está más caliente que *yad solédet bo*.

Si la persona se da cuenta que se le está secando su comida sobre el fuego, es prohibido verterle agua aunque sea directamente de la cafetera¹ (según los *ashkenazim*, es permitido).² Según los *sefaradim*,³ lo que debe hacer es levantar la olla que contiene la comida y poner debajo otra olla vacía y encimarla ahí; y con esto va a bajar la fuerza del calor y no va

¹ *Shulján Aruj Simán 253, Saif 4.*

² *Ramá, Simán 253, Saif 4.* Y que se cuide de algunos detalles: No verter el agua sino muy lento (para cuidarse de la opinión del “*kol bo*” en el tema de “meguis”, como está explicado más adelante). Es bueno que levante un poco la olla del fuego mientras se está vertiendo el agua de la cafetera (*Piské Teshubot, Simán 253, Saif 16*).

³ Cuidando todas las condiciones de “jazará” (que no ponga la olla en el suelo, que siga caliente, etc.).

a secarse más.¹ Otra solución es que la persona vacíe el guisado a otro *kelí*, y que ahí vierta el agua caliente de la cafetera² (pero ya no puede regresar ese *kelí* a la estufa o a la *plata* eléctrica). También es posible echarle agua, aunque sea directamente de la cafetera, por medio del *goy*, inclusive diciéndole que lo haga específicamente.³

Si es que se apagó la lumbre en Shabat o el *goy* apagó la lumbre ó se desconectó la *plata* eléctrica en Shabat, podemos apoyarnos en que es permitido mover el guisado a otra lumbre ya prendida (por ejemplo del vecino) siempre y cuando ya esté cocinado en su totalidad y siga caliente *yad solédet bo*.⁴

Kelí rishón que ya no está sobre el fuego:

Como explicamos, el *kelí rishón* siempre cocina, pero existen maneras de introducir comidas al *kelí rishón* que ya fue quitado del fuego, por lo que ya no habría problema.

Cualquier alimento seco ya cocinado, horneado, frito o asado, se puede poner dentro del *kelí rishón* que ya no está sobre el fuego.⁵

Igualmente es permitido añadir sal (ya cocinada) a la comida dentro de la olla *kelí rishón* cuando ya fue

¹ *Shulján Aruj, Simán 253, Saif 3.*

² *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 68.*

³ Según la opinión de *Jajam Shwekey*.

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 253, Saif 10 y Simán 318, Saif 83.*

⁵ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 64.*

quitada del fuego,¹ pero ya no debe regresarla al fuego.² Si por error se le vertió la sal directo a la olla cuando todavía estaba sobre el fuego, no se prohíbe la comida.³

Referente a los condimentos crudos, va a ser prohibido meterlos dentro del *kelí rishón* inclusive si ya se quitó de la lumbre, solamente se permiten verterlos en *kelí shení*,⁴ aunque hay varios *Jajamim* que prohíben en *kelí shení*, ya que se consideran como *kalé habishul*.⁵

Si ya se vació el guisado del *kelí rishón* y ya no está sobre el fuego y quiere echarle agua a esta olla para entibiarla, va a ser permitido solamente con la condición de que le eche mucha agua de una sola vez, porque si le echa agua poco a poco, puede llegar el agua a *yad solédet bo*.⁶

Iruí kelí rishón:

Como mencionamos, verter comida o líquido desde un *kelí rishón*, solamente cocina la capa exterior de

¹ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 9*. Aunque es bueno cuidarse y solamente verter en *kelí shení*.

² Así es la opinión de *Jajam Shwekey*.

³ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 65*.

⁴ Ben Ish Jay, *Bo, Saif 9*. *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 66*.

⁵ Rab Shelomo Zalman Oyerbaj en *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, 152*.

⁶ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 12*. *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 82*.

comida a donde fue vertido. El tema de *irui*, que se considera que cocina la capa externa de la comida donde cae el agua, trata exclusivamente en la situación de que el chorro del agua no sea interrumpido, ya que si el chorro no es continuo, sino se interrumpe, se considera como que es *kelí shení* y no tiene la fuerza de cocinar.¹

Según esto, sería prohibido verter agua desde un *kelí rishón* hacía una comida que está cruda, ya que va a cocinar su capa exterior.²

Con respecto a que el chorro de agua no caiga directamente a la comida, sino sobre las paredes del utensilio, hay quien opina que es considerado *irui* de *kelí shení*,³ ya que las paredes del utensilio enfrían al chorro de agua; y hay quien discute esto y sostiene que también se considera como *irui* de *kelí rishón*⁴ y cocina la capa de la comida.

Se podría verter directamente del *kelí rishón* hacía una botella de agua o leche para calentarla, por ejemplo, la botella con leche para el bebé.⁵

¹ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 74.*

² *Ídem.*

³ *Isur Veéter, Klal 31.*

⁴ *Ramá, Yore Deá, Simán 92, Saif 7, “Badé hashulján”.*

⁵ Ya que el chorro de agua solamente tiene la fuerza de cocinar la capa de la comida y en este caso la botella es la capa (*Orjot Shabat Pérek 1, Saif 64*).

Con respecto a verter agua desde un *kelí rishón* a agua que no fue cocinada, hay diferencia si llega o no a *yad solédet bo*.

Si al verter el agua desde el *kelí rishón*, el agua del *kelí shení* se va a calentar a la temperatura de *yad solédet bo*, sería prohibido,¹ de lo contrario está permitido.²

En el caso de que la persona vierta agua del *kelí rishón* a un vaso que fue lavado y quedó mojado, sería prohibido, ya que está cocinando las gotas que quedaron en el vaso; por eso es necesario secar el vaso completamente.³ Aunque hay quien permite verter agua desde un *kelí rishón* al vaso que quedó mojado,⁴ pero es mejor no apoyarse en esto.⁵

Un caso parecido a esto serían las gotas que quedaron en una taza con café o té, y quiere volver a servirse agua caliente directamente de la cafetera; ya que nosotros sostenemos que líquidos que se enfriaron y se vuelven a calentar se considera como que está cocinando de nuevo, al verter el agua de la

¹ Aunque el *Yalkut Yosef* (*Simán* 318, *Saif* 44) trae opiniones que permiten, por la regla de: “el agua de abajo es la que determina”, y puesto que el agua de abajo es fría, estaría permitido, de todos modos debemos de cuidarnos y no hacerlo.

² *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 44; *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 78; *Orjot Shabat*, *Pérek* 1, *Saif* 65.

³ *Or Letzión*, *Jélek* 2, *Pérek* 30, *Saif* 10.

⁴ *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 36.

⁵ Esa es la opinión de Jajam Shwekey.

cafetera van a cocinar las gotas que hay en la taza.¹ Lo que debe hacerse es secar el vaso,² o como mínimo sacudir el vaso para que el agua se caiga.³ Aunque hay opiniones que sostienen que se podría verterlo directamente al vaso.⁴

Este caso también puede compararse cuando la persona levanta la tapa de la olla que está encima del fuego, y vuelve a tapar la olla, las gotas que estaban pegadas a la tapa, seguramente se enfriaron, y cuando tapa la olla, se vuelven a cocinar; por eso es necesario secar la tapa, o como mínimo sacudir la tapa aunque quede un poco mojada.⁵

Pero referente a una bolsita de té, la persona debe cuidarse de no verter el agua sobre el té aunque ya fue cocinado alguna vez, ya que hay sospecha que no se cocinó por completo.⁶

Kelí shení:

¹ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 66 y 67.*

² Así hacían el *Jazón Ish* y Rab Shelomo Zalman Oyerbaj, según aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 67.*

³ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 66* en nombre de Rab Elyashib.

⁴ Ya que hay la opinión que no existe cocinar algo cocinado inclusive en líquidos, y hay quien sostiene que *irui* de kelí rishón se considera como kelí shení (*Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 10*).

⁵ Así es la opinión de *Jajam David Shwekey.*

⁶ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 66.*

Existen diferentes leyes sobre *kelí shení*, aunque la regla es “*kelí shení* no tiene fuerza de cocinar”, hay algunos detalles que pueden cambiar esta regla:

Kalé habishul

Dabar gush

Mijzé kemebashel

Yad nijvit bo

Vamos a explicar cada una de estas y dar unos ejemplos:

Kalé habishul: Son alimentos sensibles a la cocción, por eso, inclusive *kelí shení* o *kelí shelishí* pueden llegar a cocinar esas comidas (té, huevo).

Existen varias comidas que no sabemos si entran en la categoría de *kalé habishul*, por eso hay opiniones que dicen¹ que solamente lo que se ve claramente que se cocina en *kelí shení* lo consideramos como *kalé habishul* y sería prohibido cocinarlo en *kelí shení*. Pero hay otras opiniones² que dicen que como no se sabe qué alimentos son *kalé habishul*, debemos cuidarnos de no meter en *kelí shení* ningún alimento que hay duda si se cocina o no, pero podemos apoyarnos en los que permiten, como lo explicaremos más adelante.

¹ *Jazón Ish, Simán 52, Saif 19.*

² *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 42.*

Un alimento que indudablemente se considera *kalé habishul*, existen opiniones que permiten meterlo en *kelí shelishí*, ya que por regla general *kelí shelishí* no cocina, inclusive alimentos sensibles a la cocción.¹ Pero hay una opinión más estricta que lo iguala a *kelí shení*, por lo que no se podría meter esta comida ni en *kelí shelishí*.²

El ejemplo clásico de esto es el té. Según la opinión estricta, no existe la manera de preparar un té en Shabat de hojas de té, sino solamente si el agua tiene una temperatura por debajo de *yad solédet bo*, ya que de esa manera nunca cocina. Pero podemos apoyarnos en la opinión que dice que el *kelí shelishí* no cocina y podemos preparar un té en Shabat en *kelí shelishí*³ (pero es mejor que lo haga por medio de un *goy*), pero no en *irui kelí shení*. Más adelante explicaremos con más detalle las maneras permitidas de preparar té y café en Shabat.

Es permitido verter leche en un *kelí shení* con agua. Y no sospechamos que la leche se cocine dentro del agua que está en *kelí shení*.⁴

Referente a la sal, debemos de diferenciar si la sal está cocinada o no.

¹ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 47.*

² *Jazón Ish, Simán 52, Saif 19.*

³ *Igrot Moshé, Oraj Jaim, Jélek 4, Simán 74, Saif 15.*

⁴ *Ver Shulján Aruj, Simán 318, Saif 13. Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 46.*

Si es que la sal no está cocinada, podemos apoyarnos en la opinión de que la sal no se cocina en *kelí shení*, por eso es permitido echar sal en un plato con comida que esté en *kelí shení*, e inclusive en el *kelí rishón* que ya no está sobre el fuego.¹ Aunque existe la opinión de que es bueno cuidarse y no echar la sal sobre una comida que esté en *kelí shení*,² e inclusive *kelí shelishí*, si es que sigue muy caliente la comida ahí.³

Si la sal ya está cocinada desde antes, es permitido echarla sobre alguna comida que esté en *kelí rishón* siempre y cuando ya no esté la olla sobre el fuego.⁴ Aunque hay la opinión que es bueno cuidarse y solo echar la sal en *kelí shení*, aunque siga muy caliente la comida.⁵

La sal que utilizamos normalmente para la mesa, generalmente ya viene cocinada.⁶

Dabar gush: Hay opiniones que sostienen que una comida sólida que fue sacada de *kelí rishón* y fue puesta en un *kelí shení* o *kelí shelishí*,⁷ y sigue caliente *yad solédet bo*, sigue teniendo la fuerza de

¹ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 9.*

² *Ramá, Simán 318, Saif 9.*

³ Según Jazón Ish, aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 49.*

⁴ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 71.*

⁵ Ídem.

⁶ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 49.*

⁷ *Mishná Berurá, Simán 447, Saif Katán 24.*

cocinar como un *kelí rishón*. Los *sefaradim*, acostumbramos a considerarlo como *kelí shení*,¹ pero los *ashkenazim* deben de cuidarse mucho de este detalle.² Aunque también es bueno que los *sefaradim* se cuiden de esto.³

Un ejemplo de esto, sería sacar carne seca, pollo, papa, arroz, etc. de la olla sobre el fuego y pasarla a un plato, y echarle a esta comida algún aderezo frío, o tejine, etc. que sería prohibido meterlo como en *kelí rishón*, pero como mencionamos, los *sefaradim* permiten.

Según los que prohíben *dabar gush*, sería prohibido echar condimentos sobre éstas comidas.⁴

De igual manera, según los que prohíben, debe cuidarse de que en el plato donde se va a poner este tipo de comida no haya ninguna fruta, verdura o comida cruda, ya que se va a cocinar con la vertida;

¹ Or *Letzión* (*Jélek* 2, *Pérek* 30, *Saif* 16) opina que podemos apoyarnos en esto. *Jajam Shwekey* también opina que podemos apoyarnos en esto, pero es bueno cuidarse si los líquidos que van a verterse en la comida *gush* no están cocinados (*Yalkut Yosef, Simán* 318, *Saif* 51).

² *Mishná Berurá Simán* 318, *Saif Katán* 65.

³ Según la opinión de *Jajam Shwekey*, podríamos apoyarnos en los que permiten, pero es bueno cuidarse. En caso que el líquido que va a verterse a la comida *gush* ya esté cocinado, es permitido inclusive para los que se cuidan.

⁴ *Mishná Berurá, Simán* 318, *Saif Katán* 65.

Tampoco se podría echar un trozo de comida a una sopa, ya que cocinaría la capa de la sopa.¹

Si es que lo que se va a poner o verter sobre el *dabar gush* ya está cocinado (por ejemplo, aderezo ya cocinado) y se enfrió, sería permitido,² inclusive para los que prohíben *dabar gush*.

Aunque sería prohibido agarrar algo sólido (por ejemplo carne, pollo o papa caliente) y ponerlo sobre gotas de agua fría o de un líquido que quedó en el plato.³

Mijzé kemebashel: Aunque, como mencionamos, *kelí shení* no cocina, los *Jajamim* decretaron que es prohibido meter a un *kelí shení* comida cruda, ya que parece y se ve como que la persona está cocinando.⁴ Pero meter en *kelí shení* algunos condimentos crudos, no hay problema, ya que estos solamente se ponen para darle sabor a la comida, y no se ve que la persona va a cocinar.⁵

¹ *Mishná Berurá*, en nombre del *Maguén Abraham*. Rab Harfenes (autor del libro *Nishmat Shabat*) me explicó que en el momento que el líquido toca la comida *gush*, o la comida *gush* toca el líquido, cocina la capa del líquido como los hace *irui* de *kelí rishón*.

² Ya que hay quien opina que no hay prohibición de *dabar gush*, y hay quien opina que no hay cocción después de que ya está cocinado, podemos apoyarnos en esto inclusive para los que prohíben el tema de *dabar gush* (*Orjot Shabat Pérek 1, Saif 62*).

³ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 62*.

⁴ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 34*.

⁵ *Ídem*.

Hay quien sostiene que no hay prohibición de *Mijzé kemebashel* en *kelí shení*.¹

Referente a esto, se va a igualar la discusión que mencionamos arriba en *kalé habishul*, si es que se aplica también en *kelí shelishí*.²

Un ejemplo de esta discusión sería sí es permitido meter comida cruda en agua o comida caliente en *kelí shení*, ya que no es lo normal que la persona cocine en *kelí shení*.

Igualmente sería permitido verter agua caliente desde un *kelí shení* a alguna comida cruda, ya que normalmente la persona cocina solamente vertiendo agua desde un *kelí rishón*,³ esto es siempre y cuando no haya problema de *kalé habishul*, como ya mencionamos anteriormente.⁴

Yad nijvit bo: Hay una opinión que dice que si una comida o líquido están tan calientes que la persona se quema, tiene la fuerza de cocinar

¹ Eshel Abraham, *Simán* 318, *Saif Katán* 19. *Tosafot*, *Guemará Shabat* 39, según el segundo *Tirutz* del Ri. Aunque el *Mishná Berurá* (*Simán* 318, *Saif Katan* 34.) sostiene que sí hay prohibición de *mijzé kemebashel* en *kelí shení*

² Hay discusión del *Mishná Berurá*, que permite en *kelí shení* y el *Jazón Ish* que prohíbe en *kelí shení* e inclusive en *kelí shelishí*, siempre y cuando esté caliente *yad solédet bo*. Así explica el *Orjot Shabat*, *Pérek* 1, *Saif* 50.

³ *Tosafot*, *Guemará Shabat* 39, *Kol*.

⁴ *Orjot Shabat*, *Pérek* 1, *Saif* 56.

comidas crudas inclusive en *kelí shení*¹ (hay quien sostiene que también en *kelí shelishí*).²

Aunque realmente casi ninguno de los *Jajamim* escriben esta opinión estricta,³ sería bueno que se cuide, y de hacer esto por lo menos en *kelí shení*.⁴

CUCHARÓN (MATZÉKET):

Respecto al cucharón que se usa para servir desde un *kelí rishón*, hay opiniones que sostienen que cuando mete el cucharón al *kelí rishón*, este adquirió la condición de *kelí rishón*, por lo que tiene la fuerza de *irui* de *kelí rishón* al verterlo sobre una comida⁵ (por lo que hay que cuidarse de no verter desde el cucharón a alguna comida cruda). Y hay quien considera al cucharón como *kelí shení*,⁶ y como mencionamos, *kelí shení* no cocina. Podemos apoyarnos en ésta opinión siempre y cuando el

¹ *Jayé Adam, Klal 20, Saif 4.*

² *Jazón Ish, Simán 52, Saif 19.*

³ Según el Bet Yosef (Yoré Deá, *Simán 105, Saif 2* y en *Simán 318, Saif 11*), en *kelí shení* no existe cocinar aunque esté muy caliente, inclusive *yad nijvit bo*.

⁴ Ya que el *Mishná Berurá* (*Simán 318, Saif Katán 48*) trae esta opinión.

⁵ *Kaf Hajaim, Simán 318, Ot 135*, en nombre del Taz, *Yoré Deá, Simán 92, Saif Katán 30.*

⁶ *Javot Daat, Simán 92, Saif 27.*

cucharón no estuvo en la olla mientras estaba sobre el fuego;¹ aunque es mejor cuidarse y seguir la primera opinión.²

Según la opinión estricta, si es que metió algún vaso o plato dentro del *kelí rishón*, no se debe de poner alguna comida dentro de ese vaso o plato.³

Si es que quiere verter sopa desde un el *kelí rishón* con la cuchara en algún plato que quedaron gotas de sopa, es permitido.⁴

MANERAS DE PREPARAR TÉ, CAFÉ, ETC.:

Té en bolsa:

Según la opinión estricta,⁵ no existe la manera de hacer un té en Shabat de hojas de té, sino solamente que el agua esté por debajo de *yad solédet bo*, que nunca cocina. Pero podemos apoyarnos en la opinión que el *kelí shelishí* no cocina y podemos

¹ Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 17.

² Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 84.

³ Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 87.

⁴ Ya que con respecto a la cuchara hay quien la considera como *kelí shení*, también sobre *irui* hay quien permite, y también hay quien permite si las gotas ya fueron cocinadas alguna vez (*Orjot Shabat*, Pérek 1, Saif 72).

⁵ Jazón Ish, Simán 52, Saif 19. También es la opinión de *Jajam David Shwekey*.

preparar un té en Shabat en *kelí shelishí por medio del goy*,¹ pero no en *irui kelí shení*;² es decir, que el agua de la cafetera la pase a un vaso, y de ese vaso a otro, y en éste tercero, introduzca la bolsa del té (mejor que lo haga por medio del *goy*).³ Y es muy importante que cuando saque la bolsita de té, lo haga sin sacudirla,⁴ ya que si sacude la bolsita para que caigan las gotitas con el sabor del té, transgrede la prohibición de *borer* (separar lo malo de lo bueno).⁵ La mejor solución sería sacar la bolsita de té con una cuchara y algo de agua con la bolsita de té.⁶

Té en esencia:

Para prepararse un té en esencia, lo más conveniente es ya tener lista la esencia desde antes de Shabat, y en Shabat mismo es permitido verter la esencia sobre el agua que se encuentra en *kelí shení*, y no hay problema de cocinar, ya que la esencia ya está cocinada;⁷ aunque lo más recomendable es verter la esencia al agua que está en *kelí shení*.⁸ Y si se quiere

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 41. Igrot Moshé, Oraj Jaim Jélek 4, Simán 74, Saif 15.*

² Aunque el *Yalkut Yosef* y *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 3* trae la opinión de que es permitido, la mayoría de los *Jajamim* sostienen que solamente en *kelí shelishí*.

³ Así es la opinión de *Jajam David Shwekey*.

⁴ *Shemirat Shabat Keiljetá, Jélek 3, Saif 171.*

⁵ *Orjot Shabat, Pérek 3, Saif 79.*

⁶ Escuchado de Rab Shalom Gelber, autor del libro *Orjot Shabat*.

⁷ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 39.*

⁸ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 74.*

cuidar más, que ponga la esencia en *kelí shelishí*, y desde el *kelí shení* vierta el agua.¹

Poner trozos de limón dentro del té:

Hay quien permite poner un trozo de limón dentro del vaso de té² y hay los que prohíben.³ Podemos apoyarnos en los que permiten.⁴

Café soluble, disuelto:

Podemos apoyarnos en la opinión que permite prepararse un café dentro de un *kelí shení*⁵ (verter agua de la cafetera a un vaso, y en ese vaso servirse el café). Pero hay que cuidarse de no prepararse el café de *irui kelí rishón*.⁶ La opinión estricta opina que solamente es permitido en *kelí shelishí*.¹

¹ *Shaar Atziún, Simán 318, Saif Katán 65*. Por sospecha de que esté pintando las aguas, ya que no es lo normal hacerlo así, no hay problema.

² Según Jazón Ish, ya que él sostiene que solamente consideramos “*kalé habishul*” algo que sabemos con certeza que es sensible a la cocción.

³ *Mishná Berurá (Simán 318, Saif Katán 42)* sostiene que debemos abstenernos de cocinar cualquier comida con la que haya duda que es sensible a la cocción. Así también es la opinión de *Jajam David Shwekey*.

⁴ *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 5; Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 50*.

⁵ *Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 4*.

⁶ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 75*, aunque permite, dice que el que se cuida le caerán bendiciones del cielo. Igualmente el *Or Letzión, Jélek*

Café no soluble, no disuelto:

Es prohibido revolverlo en agua en un *kelí shení*, sino solamente en *kelí shelishí* es permitido.²

Verter leche dentro del café o té:

Es permitido verter leche dentro del vaso que contenga café o té.³ Aunque hay la opinión estricta de prohibir esto; por lo que solamente puede hacerse en *kelí shelishí*.⁴

Crema en polvo:

2, *Pérek 30, Saif 4* permite. Cuando la persona vierte el agua caliente encima del café o del azúcar, inmediatamente se deshace; por lo que hay quien considera al café o al azúcar como comida sólida (*Maguén Abraham*). Por eso sería permitido verter directamente el agua caliente, ya que no existe cocinar algo sólido ya cocinado. Pero hay quien considera el azúcar y el café como líquido, ya que inmediatamente se deshace, y sí existe cocinar algo líquido después que ya fue cocinado, por eso solamente se permite en *kelí shení*, para cuidarnos de no transgredir los que apoyan esta opinión (*Lebush*). Esto aparece en el libro *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 23*.

¹ Según Rab Elyashib, aparece en el libro *Orjot Shabat 1, 86*.

² *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 85*.

³ Ver *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 13. Or Letzión, Jélek 2, Pérek 30, Saif 11*.

⁴ *Jidushé Atzlaj Drush 36*. Aparece en el libro *Orjot Shabat Pérek 1, Saif 45*.

La crema que se le pone al café debe servirse cuando el agua ya está en *kelí shení*, que es la taza.¹

Azúcar:

El azúcar que se le pone al café o té, lo más recomendable es poner el azúcar dentro del *kelí shení* después de que ya se le puso el agua de la cafetera.²

Termo:

El termo lleno de agua caliente lo consideramos como *kelí shení*, aunque conserva mucho el calor.

REVOLVER LA COMIDA DENTRO DE LA OLLA (MEGUIS):

En la *Guemará* está mencionado que es prohibido revolver la comida dentro de una olla, ya que mejora su cocción.³

Según la mayoría de las opiniones, ésta prohibición es solamente en comidas que todavía no

¹ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 28.*

² *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 77.*

³ *Guemará Betzá 34a.*

se cocinan es su totalidad, ya que al revolverla, va a acelerar su cocción.¹ Y hay la opinión que hace una diferencia si es que la olla está sobre el fuego o no. Si la olla está sobre el fuego, aunque ya se cocinó en su totalidad, sería prohibido, ya que revolverla le da más sabor a la comida; y si no está sobre el fuego, solamente se permite si ya está totalmente cocinada.²

Vamos a dividir las leyes en dos:

Si no está cocinada la comida:

Es prohibido revolver el contenido de una olla que contenga comida que no esté cocinada en su totalidad, inclusive si la olla ya no está sobre el fuego.³

Está prohibido sacar un trozo de comida de la olla, ya que cuando mete la cuchara seguramente va a revolverse un poco, inclusive si la olla ya no está sobre el fuego, siempre y cuando siga caliente *yad solédet bo*.⁴

¹ Bet Yosef, al final del *Simán* 318; *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 113.

² Es la opinión del *kol bo* está mencionado en el *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 113. Tampoco puede meter el cucharón en la olla sobre el fuego según esta opinión, ya que se sospecha que la próxima vez va a revolver la comida en la olla.

³ *Shulján Aruj*, *Simán* 318, *Saif* 18.

⁴ *Ídem*.

Si la comida ya está cocinada:

Hay quien opina que aunque la comida ya está totalmente cocinada, es prohibido sacar comida si la olla está sobre el fuego,¹ pero hay quien permite,² y podemos apoyarnos en los que permiten.

Si ya fue retirada la olla del fuego, va a ser permitido sacar de ahí la comida.³

Hay quien opina que si la olla no está puesta directamente sobre el lugar del metal que le da directamente el fuego, es permitido sacar directamente de la olla sobre el fuego la porción de comida.⁴ Esto no se aplica a la *plata* eléctrica, ya que esta tiene todo el mismo calor sobre su superficie.⁵

Si dentro de la olla hay trozos de comida que se pueden picar con tenedor, y no se va a revolver la

¹ Es la opinión del “*kol bo*” está mencionado en el *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 113.

² *Shulján Aruj*, *Simán* 318, *Saif* 18; *Yalkut Yosef*, *Simán* 318, *Saif* 43; *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 115; *Or Letzión*, *Jélek* 2, *Pérek* 30, *Saif* 15.

³ Pero sobre revolverlo, aunque sea fuera del fuego, hay que cuidarse, así opina el *Mishná Berurá*, *Simán* 318, *Saif Katán* 117. El *Kaf Hajaim*, *Simán* 318, *Ot* 177 dice que podemos apoyarnos en los que dicen que es posible sacar el trozo de comida fuera del fuego, pero es mejor verterlo en otro *kelí* y de ahí tomar la comida.

⁴ *Shebut Itzjak SheiyáVeजारá*, *Saif* 17.

⁵ *Orjot Shabat*, *Pérek* 1, *Saif* 95.

comida, es permitido sacar el trozo inclusive que la olla siga sobre el fuego.¹

Referente a sacar agua de la olla, es permitido meter el cucharón e inclusive revolver el agua encima del fuego² (siempre y cuando ya esté cocinada el agua).

Si la persona quiere aumentarle agua al guisado que se encuentra encima del fuego, es permitido siempre y cuando el agua sea de un *kelí rishón*, y debe verter el agua despacio para que no se revuelva el guisado (esto es para *ashkenazim*, ya que para los *sefaradim*, solamente se permite hacerlo por medio del *goy*, como lo explicamos anteriormente). Lo más recomendable para hacer, es quitar la olla del fuego y fuera del fuego verter el agua, y se deben de cumplir las condiciones de *jazará* para regresar la olla (por medio del *goy*) al metal encima del fuego.³

Boiler:

Cuando la persona abre la llave del agua caliente entran aguas frías al boiler, provocando que se calienten y esto es prohibido,⁴ ya que se considera que está calentando las aguas en *kelí rishón*.

¹ Rab Elyashib lo menciona en el libro *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 96*.

² *Shemirat Shabat Keiljetá, Pérek 1, Saif 33*.

³ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 98*.

⁴ *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 99*.

Esto se aplica incluso si se apagó el boiler antes de Shabat.¹

Por eso es muy importante cuidarse de que al momento que abre la llave de agua llamada monomando esté dirigida del lado frío. Si es que la abrió sin querer o sin saber que era prohibido, lo mejor es que el *goy* cierre la llave y si no hay un *goy*, que la cierre con el codo o de alguna manera diferente como lo haría normalmente.

Por medio de un *goy*, es permitido abrir la llave de agua caliente² por alguna necesidad extrema, aunque es preferible no hacerlo.³

Calentador solar (*dud shemesh*):

Este sistema funciona de la siguiente manera:

Es un sistema que calienta agua sólo con la energía proveniente del sol y sin consumir gas o electricidad.

Consta principalmente de tres partes: El colector solar plano, que se encarga de capturar la energía del sol y la transfiere al agua; el termo tanque, donde se almacena el agua caliente; y el sistema de tuberías por donde el agua circula.

¹ *Ídem.*

² El *Yalkut Yosef en el Simán* 318, *Saif* 31, explica que ya que el *goy* no tiene la intención de calentar el agua que van a entrar al boiler, es permitido por medio del *goy*, Pero solamente para lavarse las manos y no para bañarse.

³ Así es la opinión de *Jajam Shwekey*.

LEYES DE BISHUL SHABAT

En la parte de arriba de este sistema, está la tubería que transporta el agua que ya se calentó a la casa. En la parte de abajo está el termo tanque que almacena el agua caliente.

En el momento que pega el sol y calienta las aguas, pasa las aguas a las tuberías que llegan a la casa y en ese momento vuelven a entrar aguas frías nuevas.

Cuando la persona abre el agua caliente de la llave, la misma cantidad de agua que sale de la llave, entra a las tuberías para calentar la nueva agua.

Existen varias opiniones de que es prohibido usar este sistema en Shabat, por varios motivos:

Ya que cuando la persona abre la llave de agua caliente, salen las aguas que ya se calentaron y entran las nuevas aguas frías al termo tanque, y se juntan con las aguas calientes, entonces estas aguas frías se están calentando con las calientes del tanque.

Las aguas frías, cuando entran a la tubería, aunque sea que no se calentaron con las aguas ya calientes, al final de cuentas, las tuberías van a calentar las aguas, ya que se encuentran calientes.

Cuando la persona abre el agua caliente en Shabat e inmediatamente entra el agua fría, el agua fría va a tocar las aguas calientes que acaban de salir y se van a calentar.

Aunque ya existen algunos sistemas que funcionan que cuando sale agua de la llave, ya no vuelve entrar agua a las tuberías, y con este sistema los primeros dos problemas desaparecerían.

De todas maneras hay quien permite¹ usar este sistema y abrir la llave caliente, inclusive que van a entrar las nuevas aguas frías y se van a calentar. Esto solamente se permite para lavarse las manos, lavar platos, etc. Pero no para bañarse, ya que en Shabat hay una prohibición de bañarse con agua caliente, aunque fueron calentadas con este sistema. Otra condición es que las aguas se calentaron en su totalidad con el calentador solar, y no tuvo nada que ver el gas o la electricidad. Pero lo mejor es arreglar el sistema para que no entren más aguas en el momento que abre la llave de agua caliente.

Si es que el agua del termo tanque no está caliente *yad solédet bo*, sería permitido abrir la llave de agua caliente.²

Si ya se cocinó de una manera prohibida (*bedeabad*):

Si la persona cocinó a propósito, es prohibido que la persona y su familia³ se coman esa comida toda la

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 25.*

² Inclusive que después de un rato vaya a calentarse; el libro *Orjot Shabat, Pérek 1, Saif 102* explica el motivo.

³ Así opina el *Kaf Hajaim Simán 318, Ot 11.*

vida,¹ pero cualquier otra persona, se la puede comer después de Shabat inmediatamente.² Inclusive si alguien le cocinó de manera prohibida a otra persona, esa persona sí se puede comer la comida después de Shabat.³ Pero sí puede tener provecho monetario o tener algún beneficio de tal comida.⁴

Cualquier otra prohibición de Shabat tiene estas mismas normas.⁵

Si cocinó la persona sin intención⁶ en Shabat, la comida se podrá comer después de Shabat inmediatamente.⁷ Ya sea él o cualquier otra persona.

Si cocinó la persona inclusive a propósito en *ben hashemashot*, ya sea de antes de Shabat o después de Shabat, la comida se puede comer,⁸ aunque hay

¹ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 1.*

² *Ídem.*

³ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 1.*

⁴ El *Kaf Hajaim, Simán 318, Ot 8* opina que tiene que descontar el beneficio extra que tuvo por la cocción de la comida. Por ejemplo, si la comida cruda costaba diez y el guisado ya cocinado cuesta veinte, sólo puede tener beneficio de diez. Aunque el *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 2* permite tener provecho de veinte.

⁵ Todo esto es si la prohibición fue de la Torá, pero si fue una prohibición de *Jajamim*, hay normas diferentes. Ver el *Biur Halajá, Simán 318, Saif 1.*

⁶ Quiere decir que no sabía que el acto que hizo era prohibido, o que pensó que todavía no era Shabat, *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 3.*

⁷ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 1.*

⁸ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 7.* Ya que es *safek Derabanán lekulá*, además podemos apoyarnos en Rabenu Tam *bedeabad*.

quien prohíbe.¹ Pero si cocinó después de *ben hashemashot*, ya no se puede comer la comida.²

Los utensilios con que se cocinó de manera prohibida, hay quien opina que los utensilios necesitan *hagalá*,³ pero en situación de mucha necesidad nos podemos apoyar en la opinión que sostiene que no necesitan *hagalá*.⁴

Cocinar para un enfermo:

Si hay la necesidad de cocinarle a un enfermo,⁵ solamente él tiene permiso de comerse esa comida, pero ninguna otra persona o enfermos que no necesitan comer específicamente esa comida, tienen permiso de comérsela,⁶ sino solamente hasta después de Shabat e inmediatamente.⁷

Si la persona que cocinó fue un *goy*, solamente el enfermo se puede comer esa comida en Shabat, y después de Shabat es prohibido para todos por problema de *bishul goy* (comidas que no se pueden

¹ Así es la opinión de *Jajam Shwekey*.

² Y no nos apoyamos en Rabenu Tam. *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 8*.

³ Ben Ish Jay, *Bo, Saif 1; Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 4*.

⁴ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 9*. Y al final dice que el que le hace *hagalá* le caerán bendiciones del cielo. Pero lo mejor es que le haga *hagalá*, así es la opinión de *Jajam Shwekey*.

⁵ Ya sea que se enfermó antes de o en el Shabat mismo.

⁶ *Shulján Aruj, Simán 318, Saif 2*.

⁷ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 11*.

comer crudas y son comidas importantes (como carne, pollo, etc.); si las cocinó un *goy*, no se pueden comer por decreto de los *Jajamim*, ya que va podría existir una cercanía con los *goyim*),¹ y los utensilios no necesitan *hagalá*. Pero si el *goy* cocinó en la casa del *yehudí*, o son comidas que no tienen problemas de *bishul goy* (que se pueden comer crudas o no sean comidas honorables), inclusive el sano puede comerse la comida después de Shabat y los utensilios no necesitan *hagalá*.²

Si cocinó un *goy*:

Si un *goy* cocinó alguna comida en Shabat (que no tiene problema de *bishul goy*), la persona no puede comerse la comida sino hasta que terminó Shabat, pero después de haber transcurrido el tiempo que tardó en cocinarse la comida (*bijde sheyaasé*); el motivo de esto es para que la persona no piense que es permitido pedirle a un *goy* que le haga alguna labor trabajo prohibido en Shabat.³

¹ *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 2*; esto es según los *sefaradim*, pero los *ashkenazim* pueden comer la comida después de Shabat inmediatamente, inclusive gente que no está enferma; ya que el *goy* la cocinó por necesidad del enfermo, no hay *bishul goy*. *Ramá, Simán 318, Saif 2. Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 14.*

² *Yalkut Yosef, Simán 318, Saif 2.* Si es que cocinó en la casa del *yehudí*, existe la opinión de Rabí Abraham que sostiene que no hay problemas de *bishul goy* en casa del *yehudí*.

³ *Mishná Berurá, Simán 318, Saif Katán 5.*

Si el *goy* calentó agua en Shabat y se enfrió, es permitido tomarse esa agua después de Shabat inmediatamente, ya que las aguas están frías y ya no hay provecho de lo que hizo el *goy* en Shabat. Pero si calentó aguas para que hiervan y se purifiquen las aguas, va a ser prohibido, sino hasta después de Shabat, tomando en cuenta el tiempo que se hirvió el agua, ya que tuvo un provecho directamente de la prohibición de calentar en Shabat.¹

Si la persona ve que el *goy* está cocinando para el *yehudí*, se debe de reprenderlo y pararlo.²

¹ *Kaf Hajaim, Simán 318, Ot 13.*

² *Mishná Berurá, Simán 253, Saif Katán 96.*

PREGUNTAS COMUNES SOBRE BISHUL:

¿Cómo se puede preparar café en Shabat?

Se debe echar el agua de la cafetera al vaso y ahí se prepara.

¿Cómo se puede preparar un té en bolsa en Shabat?

Del agua de la cafetera, se le echa a un vaso, y de ese vaso a otro, y ahí se prepara el té (mejor que lo haga por medio del *goy*), y que se cuide que al sacar la bolsita, lo haga sin escurrir el líquido, e igualmente, que no exprima la bolsita ya sea dentro o fuera del agua.

¿Se le puede agregar leche o azúcar al café en Shabat?

Sí, siempre y cuando sea sobre el agua caliente en el vaso o taza.

¿Se puede calentar pan encima de la *plata* eléctrica?

Si quiere calentar el pan o alguna comida seca, lo que puede hacer es poner la comida encima de la cafetera o encima de la olla con comida inclusive si está encima del fuego. Y si es por medio del *goy*, se puede encima de la *plata* eléctrica.

¿Se puede abrir el agua de la llave caliente en Shabat?

No, pero si existe la necesidad, solamente por medio del *goy*, pero no para bañarse, sino sólo para lavarse la manos, pero es mejor no hacerlo.

¿Se debe secar las gotas del vaso que sobraron de té para servirme más?

Mínimo se debe sacudirlo, si es que no lo secó, no hay problema.

¿Se debe secar el vaso que se lavó para servir ahí agua caliente?

Lo mejor es que lo seque o mínimo que lo sacuda.

¿Se puede destapar la tapa de la olla cuando sigue en el fuego?

Si está seguro de que la comida ya está totalmente cocinada, sí. Pero que sacuda las gotas de la tapa al regresarla a la olla si es que se enfriaron.

¿Cómo se calcula la temperatura de *yad solédet bo*?

Si la persona se abstiene de tomar algún líquido por lo caliente que está, eso es *yad solédet bo*. O que calcule si puede dejar un dedo dentro del agua durante un minuto, si puede, se considera menos de *yad solédet bo*.

PREGUNTAS COMUNES SOBRE BISHUL

¿Se puede ponerle un hielo a la sopa para que se enfríe?

Es permitido.

¿Se puede poner sal (cocinada) a la olla encima del fuego?

No; solamente en la olla cuando no está sobre el fuego o mejor directamente en el plato donde se sirve la comida.

¿Se puede echar aderezo o algún líquido a alguna comida seca sólida (*dabar gush*, como una papa)?

Es permitido para *sefaradim*, pero para *ashkenazim* hay que cuidarse siempre y cuando la comida siga muy caliente, inclusive que ya se pasó a *kelí shení*.

Si el guisado que está sobre el fuego se está secando, ¿puedo echarle agua de la cafetera?

La respuesta es no; pero sí puede pedirle a un *goy* que lo haga. Y para los *ashkenazim*, inclusive el *yehudí* puede hacerlo.

¿Se puede remojar una galleta o pastel en el café?

Lo más recomendable es que no lo haga, sino solamente en *kelí shelishí*. Aunque hay quien permite en *kelí shení*.

¿Se puede servir comida de la olla, mientras está en el fuego?

No; lo que debe hacerse, es quitar la olla del fuego y servir la comida. Pero si son trozos de comida que los puede sacar con el tenedor sin revolver la comida, inclusive sobre el fuego se puede, solamente que tiene que prestar atención que ya esté totalmente cocinada.

Si se apagó el fuego o se desconectó la *plata* eléctrica en Shabat, ¿qué se hace?

Si puede pasar el guisado a otra lumbre por medio de un *goy*, es permitido siempre y cuando ya esté cocinado en su totalidad y siga caliente *yad solédet bo*.

GLOSARIO

Ab melajá: Son las labores que se hacían en el *Mishkán*, cuando Moshé y el pueblo de Israel se encontraban en el desierto, y estas son prohibidas según la Torá.

Ashkenazim: Del territorio de Ashkenaz. Yehudim que practican las costumbres y leyes establecidas en Europa principalmente.

Bedeabad: En caso que hizo algo prohibido, pero ya pasó...

Ben hashemashot: Entre el día y la noche. Es el tiempo que se mete el sol, hasta que se considera de noche. Depende de cada lugar cuántos minutos se consideran ben hashemashot.

Bishul goy: Comidas que no se pueden comer crudas y se consideran importantes (carne, pollo, etc.); si es que las cocinó un *goy*, es prohibido comerlas, pero sí se puede tener provecho, como regalarlas a alguien.

Dud shemesh: Calentador Solar. Son tubos de agua que se calientan con el sol, y calientan el agua.

Garuf: Quitar los carbones del horno.

Goy: Gentil; no yehudí.

Halajá: Ley. Precepto o instrucción determinada por la Torá o los Jajamim.

Hatmaná: Envolver ollas para mantener o aumentar el calor de la comida.

Iruí kelí rishón: Verter desde el *kelí rishón*.

Iruí kelí shení: Verter desde el *kelí shení*.

Iruí: Verter desde un utensilio.

Jajamim: Sabios. Se refiere a los sabios del pueblo de Israel de todas las épocas.

Jazará: Regresar ollas que fueron quitadas del fuego en Shabat.

Katum: Apagar los carbones con polvo.

Kelí rishón: Es la olla que está o estuvo sobre el fuego.

Kelí shení: Es el utensilio donde se vertió la comida o el líquido desde un *kelí rishón*.

Kelí shelishí: Es el utensilio donde se vertió la comida o el líquido desde un *kelí shení*.

Maajal Ben Derosae: Es el nombre de un ladrón en los tiempos de la *Guemará* que comía la comida antes de que llegue a su cocción final. Por extensión, se considera a la comida que alcanzó la mitad de su cocción, pero hay la opinión de que es un tercio de su cocción.

Mishkán: Tabernáculo que se hizo en el desierto, por orden de Hashem, para hacer manifiesta Su Presencia.

Oneg Shabat: Disfrute de Shabat. Precepto de complacerse en el día de Shabat mediante actos.

Plata Eléctrica: Estufa eléctrica que normalmente no se tiene la posibilidad de subirle o bajarle a la temperatura.

Sheiyá: Dejar comidas sobre el fuego desde antes de Shabat.

Toledot: Derivados que se parecen a las labores que directamente se hacían en el Mishkán, estos trabajos son prohibidos por la Torá.

Tuaj betit: Cerrar el horno con algún tipo de pegamento.

Yad solédet bo: Que la mano se quemé con tal alimento. La opinión de yad solédet bo, es muy variada; la opinión de 40 grados centígrados (104° F) es del *Jazón Ish*, la opinión de Rab Shelomo Zalman Oyerbaj es de 45 grados, y según el *Igrot Moshé* es de 71 grados centígrados. Para que sea más fácil calcularlo, lo que debe hacerse, es sentir si puede meter su dedo en esa agua durante un minuto, si es que puede, no llega a *yad solédet bo*; así opina el *Piské Teshubot*, *Simán 253*, *Saif 1*, en nombre del *Berit Olam*.

Quisiera agradecer a las personas que tan generosamente han contribuido para la publicación de este libro.

Ruego a Hashem que les mande
hatzlajá, berajá y beriut:

**Achar, Kababie,
Chayo y Welch**

**Abud e Isaac
Kassin y familias**

**Moisés Amiga y
familia**

**Meir y Gloria
Askenazi**

**Yosef, David, Sará
Askenazi y familia**

**Daniel Jaim,
Rajel Malka y
David Betch**

**de
Elías y Esther Haber y
familia
e Isaac Benchimol y
familia**

**Moisés Betch y
familia**

**Isaac Cabasso e
hijos**

**Isaac Chayo y
familia**

**Moshé y Sará
Cohén y familia**

**Benjamín y
Lety Levy**

**Ramón y Shulamit
Credi**

**León Levy y
familia**

**Elvira Dayán
e hijos**

**Isaac y Linda
Michán**

**Moisés Hanono y
familia**

**Salomón y Judy
Michán y familia**

**Rosy Helfón
Tuachi y familia**

**Familia
Shmuelov**

**Moshé Hemsani y
familia**

**Jaime Tuachi y
familia**

Leiluy nishmat

David
ben
Teresa

Leiluy nishmat

Mijael
ben
Victoria

Leiluy nishmat

Abraham

ben

Lela Hemsani

Leiluy nishmat

Ivonne Michán

bat

Margarita

Leiluy nishmat

Margarita

bat

Mari Credi

Leiluy nishmat

Abraham

ben

Yemile Credi

Leiluy nishmat

Frida Mary

bat

Yemile

Leiluy nishmat

Yosef

ben

Rajel Tuachi

Leiluy nishmat

Mori Verabi

Ezrá ben Sará Michán

Morati

Letife bat Boliza

donado por su hijo, mohel Nissim Michán