



HALAJOT MELIJA

יורה דעה סימנים סט - עה

El Material de estudio es únicamente para uso personal con la finalidad de estudio y repaso del material del curso. Está prohibido hacer otro uso sin permiso del autor.

© Taam Kosher - Limudei Halaja

Escrito por el HaRav Daniel Channen Shlita

Colaboración Rav Naftali Espinoza Shlita

T A A M K O S H E R - L I M U D E I H A L A J A
HALAJOT MELIJA | יורה דעה סימנים סט - עה

Hadaja Rishona	Siman 69:1	Pages 1-16
Salado sin Hadaja Rishona	Siman 69:2	Pages 11-16
El Proceso de salado	Siman 69:3-6	Pages 18-25
Hadaja Ajarona	Siman 69:7	Pages 29-33
Si la Hadaja Ajrona no fue hecha	Siman 69:8-9	Pages 36-40
Masaj L'fi Tumo	Siman 69:10	Pages 43-48
Carne cocinada sin ser salada	Siman 69:11	Pages 51-57
Carne de 3 dias	Siman 69:12-13	Pages 59-64
Ta'aruvot de carne de 3 dias / Kavush	Siman 69:14-15	Pages 66-69
Kli Eno Menukav	Siman 69:16-17	Pages 72-77
Kli Eno Menukav / Jalita	Siman 69:18-19	Pages 81-85
Ma'aseh D'Rashi	Siman 69:20-21	Pages 88-94
Salando muchos trozos de carne juntos	Siman 70:1	Pages 96-101
Pescado y Pollo salados juntos	Siman 70:2	Pages 103-108
Carne Kosher & Carne Treif saladas juntos	Siman 70:3-4	Pages 110-115
Carne salada al lado de otra carne	Siman 70:5-6	Pages 117-124
Carne que cayo en Tzir	Siman 70:6	Pages 126-130
Carne que fue kavush en Tzir	Siman 70:6	Pages 132-138
Cabeza, Pezuñas, Cerebro	Siman 71	Pages 141-145
El Corazon	Siman 72:1-2	Pages 147-153
Jatija Na'aseh Nebela, JaNaN	Siman 72:3-4	Pages 155-158
El Hgado	Siman 73:1-3	Pages 161-170
Hgado con Carne	Siman 73:4-6	Pages 173-178
Las venas; Bnai Mayiim	Siman 74; 75	Pages 180-184
Asando Carne	Siman 76:1-3	Pages 186-191
Pollo relleno con carne cubierto de carne sin sal	Siman 77 Siman 78	Pages 198-205

Introducción **Melija**

Preguntas Claves de este Saif

- ¿Qué *dam* esta prohibida y qué *dam* esta permitida?
- ¿Defina la sangre que se encuentra en los Miembros?
- ¿Cuado hacemos *Melija*, que sangre tratamos de anular?

Tipos de Sangre (Prohibidos vs Permitidos)

En este *shiur* (clase) explicaremos brevemente algunos términos y reglas referentes a las *halajot* de *melijá* (salado) y *halajot* del *dam* (sangre).

Clases de *dam* (sangre):

¿Qué *dam* esta prohibido y qué *dam* esta permitido?

Encontramos **6** definiciones de *Sangre*:

1) Dam hanefesh (sangre vital):

Es la sangre que sale del animal en el momento de la shejitá (faena) y que ocasiona la muerte del animal.

2) Dam haebarim (sangre de los miembros):

Es la sangre que se encuentra contenida dentro de las venas, músculos, etc.

3) Dam pletá (sangre expulsada)

Es la sangre interna expulsada durante el proceso de *melijá*, o al cortar un trozo de carne antes de cocinarlo.

4) **Dam daquim vearbé** (sangre de pescados y langostas):

Esta sangre está permitida ya que esta sangre no se ofrenda en el *mizbeaj*.

5) **Dam Betzim** (sangre del huevo):

Es la sangre que se encuentra dentro del huevo que suele ser el principio de la incubación de un pichón y está prohibida.

6) **Dam adam** (sangre humana):

Según la *Tora* no está prohibida.

Explicación de las clases de Sangre:

1) ***Dam hanefesh***: está prohibida.

La *mishná* en *masejet krittut* (daf 20:2) (tratado de *krittut* página 20:2) nos enseña que toda sangre que sale en el momento de la *shejitá* del animal, se considera *Dam hanefesh* (sangre vital) y de ahí su nombre ya que el animal deja de vivir a consecuencia de ello.

La *guemará* en *masejet krittut daf*: 4:2 (tratado de *krittut* página 4:2) nos trae los 3 *psukim* (versículos) que nos enseñan la gravedad de quien come "*Dam hanefeh*", que tiene como castigo "*karet*" (se acorta la vida de él y la de sus hijos)

Versículo *vaikrá* 7:27

Versículo *vaikrá* 17:10

Versículo *vaikrá* 17:14

Explica la *guemará* que hacen falta los 3 *psukim*, para enseñarnos que la prohibición de dam existe tanto en animales *kdoshim* (destinados al *Bet hamikdash*), tanto en los animales *julin* (de uso particular) y así también en las bestias y aves con las que se realiza "*kisui hadam*" (cubrir la sangre de la *shejitá*).

2) ***Dam haebarim***: (sangre de los miembros)

Es la sangre que se encuentra contenida dentro de las venas, músculos, etc.

TAAM KOSHER - LIMUDEI HALAJA
HALAJOT MELIJA | יורה דעה סימנים סט - עה

La *gemará* lo aprende del *pasuk* en *sefer devarim* 12:23 y quien transgrede esta prohibición pasa por un "*lo ta'ase*"(prohibición de la *Tora* de "no hacer") pero no tiene *karet*.

En los miembros podemos encontrar 3 clases de sangre:

- a) *Dam ba'ain*:(a la vista)
- b) *Dam shepiresh*:(sangre que se movió)
- c) *Dam shelo' piresh*: (sangre que no se movió)

Cabe acotar que la sangre que sale una vez ya muerto a animal se llama "***Dam hatamzit***"(*devarim* 12:24) y quien la come transgrede un "*lo taase*" (prohibición de la *Tora* de no hacer, pero no tiene "*karet*")

- i. *Dam B'ain*: está prohibido.

Se la llama así porque está a la vista antes de la *melijá* y se encuentra contenida dentro de las venas y demás huecos de la carne.

Para poder sacar este *dam ba'ain* es necesario cortar las venas y así saldrá la sangre afuera. Cabe acotar que la *melijá* no ayuda para poder extraer "*dam B'ain*".

- ii. *Dam shepiresh*: está prohibido.

Es la sangre que se trasladó de su lugar de origen a otro lugar, y hay 2 opiniones en los **rishonim**: Según el **Rosh** (*Rabenu Asher*) esto sucede desde el momento de la *shejitá* hasta cuando en animal deja de moverse.(sucede cuando se quiebra la columna vertebral), y según la opinión del **Rashba** (*Rabenu Shemuel ben Aderet*),"*dam shepiresh*"puede ocurrir también después de haber muerto el animal, por ejemplo cuando se sala la carne en un recipiente sin orificios, la sangre comienza a movilizarse dentro de la carne y no tiene por donde salir.

Otro ejemplo es la sangre de un hematoma, que también se considera *dam shepiresh*.

iii. *Dam shelo' piresh*: está permitida.

Es la sangre que se encuentra contenida originalmente dentro de la carne y no se trasladó ni se movió de su lugar, y está permitida porque se considera parte de la carne. Por lo tanto quien quiera comer carne cruda lo podrá hacer si enjuaga el trozo de la "sangre superficial" que esta prohibida, ya que la sangre interior si no pasa un proceso cocción, no se moviliza y se considera "*dam shelo' piresh*" (que no se movió) y es considerada parte de la carne misma.

3) *Dam pletá*: está prohibido.

Es el *dam* que salió del interior del trozo de carne, hay *majloket* (discusión) entre los **Rishonim** sobre cómo definir al *dam* que se encuentra en la superficie exterior de la carne. Hay quien lo define como *dam pletá'* y en el supuesto caso en el que salió la carne sin *hadajá* previa todavía tiene arreglo haciendo *hadajá* y *melijá* nuevamente, pero según quien define "*dam exterior*" como "*dam B'ain*" el *dam B'ain* no saldrá, ya que la *melijá* no tiene influencia sobre *dam B'ain*.

4) *Dam daguim vearbé*: está permitido.

Es el *dam* de los pescados y de langostas, mientras sean *kasher* y tengan los *simanim* (señal) de *kasher*. Es importante saber que hoy en día no se permite ningún tipo de langostas ya que no sabemos exactamente cuáles son *kasher*. Con respecto al *dam* de los pescados, a pesar que según la *Tora* está permitido, los **jajamim** (*miderabanan*) lo prohibieron, si el *dam* está separado del pescado, ya que se asemeja al *dam* de la carne y hay *isur* de "*marhit hain*" (está prohibido por motivo que la gente se puede equivocar).

5) *Dam Betza*: está prohibido.

Hay casos en los que la sangre del huevo está permitida. Según el **Shulján aruj** solo se prohíbe cuando está en la yema del huevo, de lo contrario si esta en la clara, esta permitido. Según el **Rama** no hay diferencia y en ambos casos tanto si la sangre está en la yema como si está en la clara, el huevo esta prohibido. Todo esto siempre y cuando el huevo provenga de la unión de un macho con una hembra, pero el huevo está permitido, cuando es de fecundación artificial, como se fabrican hoy en día. Solamente se debe sacar la mancha de sangre por *marhit haain*.

6) **Dam adam**: la sangre de la persona esta permitida según la *Tora*, sólo que los *jajamim* (*miderabanan*) prohibieron la sangre humana una vez que se separó del cuerpo. Por ejemplo si salió sangre de los dientes y se impregnó en el pan o en

una fruta, si está a la vista, esta *asur*, por *marhit hain* ya que se parece a la sangre de la carne, y se debe limpiar o sacar la mancha de sangre antes de comer. En caso que no esté la sangre a la vista, no se prohíbe el alimento.

Melijá: ¿Es obligación de la Tora o de Jajamim?

En la introducción de *halajot melijá* del "*Pri Megadim*" investiga el origen de la *melijá* si es obligación de la *Tora* o de *jajamim* y escribe que esto depende de otra discusión que hay entre los **Rishonim**, si *dam shebisheló* (sangre cocinada) está prohibida por la *Tora* o por los *jajamim*.

Quien sostiene que "*dam shebisheló*" (sangre cocinada) está prohibido por la *Tora* resultará que la *melijá* para extraer la sangre antes de cocinar la carne, es también una obligación de la *Tora*. Mientras que por el contrario quien sostiene que la prohibición de "*dam shebisheló*" es *miderabanan* (*jajamim*), resultará que la obligación de la "*melijá*" también es una obligación impuesta por los *jajamim*

Rashí: (Rabi Shlomo Izjaki) dice claramente en ***Masejet Julin*** (*daf* 109) que *dam shebisheló* es *asur mideoraita* (según la *Tora*) y por lo tanto si cocinó el corazón y no lo corto como corresponde para sacar la sangre que se encuentra en su cavidad interior, quien coma *kazait* (27 gramos) de sangre, pasa por "*isur karet*" al transgredir *isur deoraita* (de la *Tora*).

El **Bet Iosef** (*siman* 87) interpreta que la opinión del **Rambam** (Rabenu Moshé ben Maimón) es como la opinión de **Rashí** que *dam shebisheló* es *mideoraita* (de la *Tora*) al ser que escribe el **Rambam** (*halajot maajalot asurot* 9;6) quien come *dam vejalav* (sangre con leche) no transgrede un *isur* de la *Tora* de *basar vejalav* (carne con leche), deduce el **Bet Iosef** que igualmente transgrede el *isur* de "*dam*" y le corresponde *malkot* (39 latigazos) según la *Tora*.

Por otro lado la "mayoría de los rishonim y ajaronim" sostienen que "*dam shebisheló*" es *asur "miderabanan"* (prohibido por *jajamim*) y traen como prueba la guemará en *masejet Menajot* (*daf* 21) donde consta que **Rab Janina** sostiene que el que come "*dam shebisheló*" (sangre cocinada) no transgrede *isur deoraita*, sino *miderabanan* (prohibido por *jajamim*).

Explicación a esta opinión encontramos en el "**Aruj HaShulján**" (*siman* 67Saif 5), que define lo siguiente: "Toda sangre que no es apta de ofrendar en el *mizbeaj*, no está prohibido de comer según la *Tora* y por lo tanto, ya que el *dam Shebishel o*, la sangre paso un proceso de cocción, "*dam mevushal*" (sangre cocinada) ya no es apta de ofrendar en el *mizbeaj*, y no esta prohibida de comer según la *Tora*, sino por *jajamim*".

Opinión del Shulján Aruj:

Hay *majloket* entre los **Ajaronim** sobre qué *posek* (dictamina) el **Shulján Aruj**.

El **Shaj** (*siftei cohen*) entiende que el **Shulján Aruj** sostiene como el **Rambam** y **Rashi**, que "*dam shebisheló*" es "*mideoraita*".

Por otro lado, la opinión del "**kaf hajaim**" (*Rab Jaim Sofer z"l* en el *siman* 69, 1) y la opinión del **Yalkut Yosef** (tomo 8 página 239) es que el **Shulján Aruj** sostiene que "*dam shebisheló*" es *asur* "*miderabanan*". Esta es la opinión de la mayoría de los **rishonim** y **ajaronim**.

Opinión del Rama

El **Rama** sostiene que "*dam shebisheló*" es "*asur miderabanan*" y así también sostiene el **Taz** (*Turei Zahab*). En consecuencia, si la persona duda si hizo *melijá* o no, la carne está permitida según la regla de "*safek derabanan lekulah*" (en caso de duda en *isur* de **Rabanan**, se permite).

"***Dam shenimlaj***" (sangre salada).

La sangre salada tiene el mismo *din* que el *dam shebishelo* (sangre cocinada). Sin embargo, la sangre debe estar lo suficientemente salada, esto significa no apto para comer, debido a la cantidad de sal.

"***Dam kabush***" (sangre sumergida en agua 24 hs.)

Hay discusión entre los **Ajaronim** según el **Pri megadim** "*dam kabush*" esta prohibido de la Tora y no cambia el *din* aunque estuvo sumergido 24 hs.

Por otro lado según el **Javot Da'at** el "*dam kabush*" esta prohibido ya que se considera *dam* procesado.

Bishul, Tzli, Melija

Veremos que *Tzli* es más fuerte que la *Melija* y que el *Bishul* (cocinar) es más fuerte que el *Tzli*.¹⁴ Esto nos ayudará a entender y recordar que:

◆ מליחה אוסרת כדי קליפה (Siman 70: 3)

◆ צלי אוסרת כדי נטילה (Siman 105: 4)

◆ בישול אוסרת עד שישים porque el *rotav* (salsa) difunde el *Issur* lo largo de toda la olla de comida.

Términos Generales

Melijá oser kedei klipá: (la sal prohíbe el grosor de una feta)

Un trozo de carne *nebelá* (animal muerto) que fue salado por error con carne *kasher* es necesario cortar la carne *kasher kedei klipá* (el grosor de una feta) en toda la zona que estuvo en contacto con la carne *nebelá*. (**Shulján Aruj siman 70:3**)

Tzliá oser kedei netilá: (el asado prohíbe el ancho del pulgar)

Carne *taref* asada caliente que tocó carne *kasher* es necesario cortar la zona de contacto como el grosor del ancho del dedo pulgar, ya que estuvo en contacto con la carne *taref* (**Shulján Aruj siman 105,4**)

Bishul oser beshishim: (la cocción prohíbe hasta 60 veces)

Si carne *taref* fue cocinada junto con carne *kasher* es necesario que haya una cantidad de 60 veces mayor (*shishim*) de carne *kasher*, para que siga permitida, ya que la cocción hace penetrar el sabor mucho más que el salado y el asado mencionados anteriormente, ya que el líquido se esparce con mayor facilidad.

"Idi detarid lemiflat lo bala'h" (al estar despidiendo, no puede absorber).

Mientras la carne despidе sangre durante el proceso de la *melijá*, no introduce simultáneamente otra sangre salvo que sea "*dam baa'in*" que penetra aun cuando la carne está despidiendo.

"Ein melijá lakelim": (la *melijá* no extrae el gusto absorbido en las paredes del recipiente).

La sal puede hacer que penetre la sangre en el recipiente, pero la sal no puede extraer la sangre impregnada en el recipiente.

"Idi deiflot dam didei, iflot ma de balah": (ya que expulsa su sangre, expulsará también lo que tragó).

Si sucedió que antes de que la carne fuera salada penetro en la misma sangre que otro trozo despidió en el salado, esa sangre que penetró podrá ser expulsada junto con la sangre original del trozo mediante la *melijá*. Esto se aplica siempre y cuando la sangre que penetró no sea "*dam B'ain*", la cual no podrá ser despedida aun junto con la sangre propia del trozo.

"Dam mishrak Sharik": (la sangre tiende a resbalar). Si la sangre que sale con la *melijá* cae sobre un recipiente, tiende a resbalar y no penetra, pero si la sangre cae sobre otro trozo de carne tiende a penetrar.

Siman 69:1

Hadaja Rishona

סִימָן ס"ט סְעִיף א

Simán 69:1

א. צריך להדיח הבשר קודם מליחה (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) (טור) ואם אחר שהדיח חתך כל נתח לשנים או לשלשה (או שהסיר טלפי הרגלים לאחר ההדחה) (ארוך כלל ד' וי"ז) צריך לחזור ולהדיחם.

Saif 1. "Es necesario lavar la carne antes de salarla (y si la lavó el carnicero no es necesario lavarla nuevamente en la casa)(Tur). Si luego de lavar, cortó la carne en 2 o 3 trozos (o sacó los tlafaim[la planta del pie del animal, o pezuñas] después del lavado), es necesario volver a lavar".

הגה: ואם לא עשה כן הוי כלא הודח כלל (שם) הדחת הבשר לכתחלה יזהר לשרותו נגד חצי שעה ולהדיחו היטב במי השרייה אבל אם לא שראו רק הדיחו היטב סגי ליה ואחר כך ימתין מעט שיטפטפו המים קודם שימלחנו שלא ימס המלח מן המים ולא יוציא דם (הגהות ש"ד והגהות אשיר"י פכ"ה ובארוך כלל א') ונהגו שלא להשתמש בדברים אחרים בכלי ששורין בו בשר ואם נשתהה הבשר בשרייתו מעת לעת הבשר וגם הכלי אסורין ועיין לקמן סימן זה אבל פחות מעת לעת אין להקפיד ואף במקום שנאסר הכלי מותר לחזור ולשרות בו (באורך) דין בשר שמלא קרח כיצד נוהגין עם שרייתו עיין לעיל סימן ס"ח.

Rama: "De lo contrario, se considera como si no fue lavado del todo. En principio (lejatjila), al lavar la carne deberá sumergirla en agua durante media hora y fregarla con la misma agua, en caso que no la sumergió, sino que solo la lavó bien, es suficiente. Luego se espera un poco antes de salar, a que el agua escurra, para que esta no derrita la sal, ya que, de lo contrario no podrá extraer la sangre.

La costumbre es no colocar otros alimentos en el recipiente que se utilizó para remojar la carne. Si la carne se dejó empapar continuamente durante 24 horas, la carne y el recipiente son ASSUR.

Vamos a discutir este punto más adelante en este capítulo. Sin embargo (si la carne se empapó durante) menos de 24 horas no hay necesidad de ser estricto (y prohibir la carne y utensilio). Por otra parte, incluso en una situación en la que el kli se convirtió en Assur, todavía se permite utilizarlo para sumergirse otra carne. Las leyes de la carne congelada en el hielo y su método apropiado de remojo se discuten en e Siman 68.

Preguntas Claves del Saif

¿Cuáles son las 6 opiniones sobre el motivo de la *hadajá*?

Si corta la carne después de la *hadajá*, ¿qué dicen los *Rishonim* al respecto?

¿Quién opina que hace falta sumergir la carne media hora?

¿Cómo cuál de los *Rishonim* sostienen el *Shulján Aruj* y el *Rama*?

¿Cuál es la novedad (*jidush*) acerca de que el lavado que hace el carnicero vale como primera *hadajá*?

Según el Shaj (*Siftei cohen*) ¿qué nivel de lavado sirve *bediabad*, aun si todavía no se saló la carne?

¿Acaso es posible complementar dos períodos de *Melijá*, 9 minutos antes de congelarse, con otros 9 minutos después de descongelarse?

Mareh Makomot de este Saif

Mejaber – Shulján Aruj Siman 69:1

Rama

Taz

Shaj

Pri Megadim

Prisha

Vata avo lfaresh

Javot Da'at Biurim 1

Introducción

La guemará Julín (113,1) establece:

"Dice **Shemuel**, la carne no se limpia de su sangre hasta que se la sala bien y se la lava bien".

Rab Huná dice: se debe salar y se debe lavar y la ***braita*** dice se lava, se sala y se lava.

Explica la *guemará* que no hay contradicción entre los *jajamim*, sino que todos coinciden acerca de que es necesario hacer *hadajá* antes de la *Melijá*.

Rab Huna que no mencionó el lavado previo, se refiere a cuando ya se lavó la carne en la carnicería, y la ***braita*** que mencionó el lavado previo trata acerca del caso en que no se lavó la carne en la carnicería.

Efecto de la sal:

Es importante aclarar como actúa la sal sobre la carne para extraer la sangre de la misma.

El **Javot Da'at** cita 2 opiniones:

- a) La opinión del **Rosh** (Rabenu Asher) es que la sal **extrae** la sangre que contiene la carne, pero no introduce sangre dentro de la carne.
- b) La opinión de lo demás Rishonim (jajamim posteriores a la *guemará*) es que la sal puede hacer las dos cosas, tanto **extraer** sangre, como así también hacer **penetrar** sangre. Con la excepción de no puede realizar los dos procesos a la vez.

Agrega el **Javot Da'at** que en el caso que penetre la sangre en la carne, no existirá la posibilidad de sacarla nuevamente y el trozo de carne estaría prohibido en su totalidad y no es suficiente pelar *kedei kelipá* (pelar de una sola vez una capa de un mínimo espesor).

Lavado previo a la melijá:

Cabe recalcar que las opiniones de los **Rishonim** que mencionaremos, son la base de todas las *halajot* (leyes) de la *Melijá*. Por lo tanto, es muy importante comprender en profundidad las diferencias que existen entre estas opiniones

En la introducción que hace el **Pri Megadim** menciona 6 opiniones diferentes que explican el motivo de la *hadajá rishoná* (el lavado previo a la *Melijá*).

Raá 1. La opinión del **Raá** (Rabenu Aharón Haleví):

Según el **Raá** la finalidad de la *hadajá* consiste en "sacar la sangre seca" que se encuentra en la parte exterior del trozo de carne. De no hacerlo sucederá que al finalizar el proceso de la *Melijá* (salado), cuando la carne ya no tenga sangre para despedir en su interior, (hay quienes sostienen que esto sucede al cabo de 12 hs., y hay quienes opinan que esto sucede al cabo de 24 hs.) penetrará en la carne la "sangre externa" que no salió por intermedio de la *Melijá*, y luego la sal no podrá sacarla del trozo. Esto se debe a que la regla dice que la sal quita la sangre que se encuentra dentro de la carne pero no la sangre que ingresa desde fuera del trozo.

Explica el **Pri Megadim**, que según esta explicación, resulta que la *hadajá* es sólo un "buen consejo" ya que en general la *Melijá* no perdura ni 12 hs. ni 24 hs. Por lo tanto, mientras la carne despide sangre, es imposible que a la vez se introduzca la sangre desde el exterior en el trozo.

Ran 2. La opinión del "**Ran**" (Rabenu Nisim).

Según el "**Ran**", la finalidad de la primera *hadajá* consiste en "ablandar" la superficie exterior de la carne, la cual suele secarse. De lo contrario, al estar seca, impedirá que la sal actúe como es debido y no podrá extraer la sangre de la carne. (Así interpreta el **Pri Megadim** la opinión del **Ran**)

Mordeji 3. La opinión del Mordeji

Según el **Mordeji** la finalidad de la primera *hadajá* consiste en sacar la sangre que se encuentra sobre la superficie de la carne. De lo contrario, la sal se satura con esta sangre y pierde la capacidad natural que tiene la sal, de extraer *dam* (sangre).

4. Segunda opinión del Mordeji:

La finalidad de la primera *hadajá* consta en "ablandar todo el trozo" de carne, para facilitar la *Melijá*. De lo contrario, no saldrá toda la sangre de la carne y por lo tanto se debe "sumergir" la carne durante media hora para lograr ablandarla (según la interpretación de **Shaj** [Siftei cohen] la opinión del **Ran** concuerda con esta última explicación).

Smak 5. La opinión del "**Smak**": (*Sefer mitzvot Katán*)

El **Smak** define a la sangre externa como *dam B'ain*, (sangre acumulada, la cual pertenece al trozo en sí mismo) y esta sangre posee las características de poder penetrar en el trozo de carne aun durante en proceso de la *Melijá*, y también de no salir con la *Melijá*. Por lo tanto, la finalidad de la primera *hadajá* consiste en sacar este "*dam B'ain*" para que no se introduzca durante la *Melijá*.

La opinión del "**Rosh**" (Rabenu Asher)

La finalidad de la *hadajá* consiste en permitir a la sal actuar para hacer despedir toda la sangre de la carne. Si la carne no fue enjuagada, la sal no logrará extraer una gran cantidad de sangre,

por lo tanto, parte de la sangre que fue extraída puede volver a ser absorbida dentro de la carne (no hay un caudal de sangre despedida suficiente como para impedir el ingreso de la sangre).

Nafka minah: (diferencias prácticas entre las opiniones):

Según el Raá suele ser más leve (*kulah*) en el supuesto en caso que no hizo ni la *hadajá* antes de la *Melijá*, ni la *hadajá* posterior a la *Melijá* y la carne fue cocinada dentro de las 12 o 24 horas (depende de las 2 opiniones ya mencionadas).

Es necesario que haya *shishim* (60 veces más), solo frente a la sangre exterior para permitir la carne (ya que la sangre interior fue extraída), no siendo así según las demás opiniones, para las cuales hace falta *shishim* (60 veces más) frente a todo el trozo, ya que la sal sin la *hadajá* previa, no puede sacar la sangre interna del trozo.

Por otro lado, según el **Raá** es más grave (*jamur*) en el supuesto caso en el que no se hizo la primera *hadajá* y se hizo la *Melijá* durante 12 o 24 horas (según las diferentes opiniones) ya que a pesar de que se vació el trozo de la sangre propia, la sangre externa que penetra no saldrá aún cuando se haga una nueva *Melijá* con su *hadajá* previa, ya que la regla dice la *Melijá* no saca "sangre que penetró" sino sólo y únicamente, "junto" con la sangre interior originaria del trozo.

Según el **Ran** suele ser más leve (*kulah*) ya que no hace falta "sumergir" la carne dentro del agua, sino que es suficiente con enjuagar el trozo y aún si fue cortado después del enjuague, no es necesario enjuagarlo nuevamente.

Por otro lado, según el **Ran** suele ser más grave (*jamur*) ya que para poder ablandar la carne, no basta con echarle un poco de agua, sino que se debe lavar y enjuagar la carne en profundidad.

Según el **Mordeji** es más leve (*kulah*) ya que basta con un corto lavado y fregado de la carne para sacar la carne externa que impide actuar a la sal.

Por otro lado, según el **Mordeji** es más grave (*jamur*) en el supuesto caso en el que cortó el trozo después de haber hecho la *hadajá* correspondiente ya que se debe lavar nuevamente la carne dado que al cortar suele salir sangre sobre la superficie nueva.

Opinión Del Mordeji

Según esta opinión es más leve (*kulah*) si fue cortada la carne después de la *hadajá* no hace falta volver a lavarla, ya que el trozo fue lavado y ablandado. Por otro lado, es más grave (*jumbra*) ya que se necesita media hora de inmersión para poder ablandar la carne.

Smak: según la explicación del **Smak** es más grave (*jamur*) en el supuesto caso en el que se hizo la *Melijá* sin la *hadajá* previa ya que penetra el *dam B'ain* en la carne y no saldrá aún si se hiciera nuevamente *hadajá* y *Melijá* y por lo tanto se prohíbe la carne.

Rosh :según la explicación del **Rosh** es más leve (*kulah*) en el supuesto caso en el que salió la carne sin hacer la *hadajá* previa ya que se podrá aun hacer la *hadajá* y *Melijá* nuevamente, ya que la sangre que puede haber penetrado saldrá con la sangre que aun no salió en la primera *Melijá*. Por otro lado, según el **Rosh** es más grave (*jamur*) ya que sin *hadajá*, aun la sangre que ya fue despedida vuelve a ingresar dentro de la carne.

Dictamen (*psak*) del **Shulján Aruj** (*Rabí Iosef Karo*) y del **Rama** (*Rabi Moshe Isserles*)

El **Shulján Aruj** tiende más a la opinión del **Mordeji** que sostiene que el motivo de la *hadajá*, consiste en eliminar la sangre para que no penetre en la sal y le saque su fuerza natural de extracción. Esto puede ser comprobado al ver que el *Shulján Aruj* hace referencia sólo al "lavado" de la carne y no menciona "sumergir" la carne.

Otra prueba de que sostiene como el **Mordeji** es la exigencia de lavar la carne por segunda vez en el supuesto caso en que cortó la carne antes de la *Melijá*.

El **Rama**, en principio acepta el *psak* (dictamen) del **Shulján Aruj**, sólo que también tiene en cuenta las demás opiniones. Es por eso que agrega y exige en principio sumergir la carne durante media hora como la **segunda** opinión del **Mordeji** y también toma en cuenta a la opinión del **Smak** en el supuesto caso que hizo la *Melijá* sin *hadajá* ya que de no haber mucha pérdida monetaria, prohíbe el trozo de carne.

Halajá lema'aséh (en la práctica)

Los *ashkenazim* acostumbran como el *psak* del **Rama** y sumergen la carne en agua durante media hora antes de la *Melijá*, y los *sefaradim* acostumbran en este caso también como el **Rama**. Solo que en caso de fuerza mayor como ser "*ereb Shabbat*" (viernes) o quien tiene muchos invitados y no tiene tiempo de sumergir la carne durante media hora, se puede apoyar en la opinión del **Shulján Aruj**, y bastará con lavar y enjuagar bien la carne previamente a la *Melijá*.

Lavado en la carnicería

El **Rama posek** (dictamina) que una vez lavada la carne en la carnicería no es necesario lavarla nuevamente en casa. Cabe preguntar, ¿cuál es el *Jidush* (lo novedoso) de esta *halajá*?

Hay varias explicaciones al respecto.

Aprendemos:

- 1) Que no es necesario que la *Melijá* sea inmediatamente después de la *hadajá* (explicación del *prisha*).
- 2) Que a pesar que no es la función del carnicero salar la carne, decimos que seguramente hizo un lavado de acuerdo a la *halajá* (explicación de *bait Jadash*).
- 3) Que a pesar de que la carne no fue sumergida media hora en la carnicería, si la *shejitá* (faena) fue reciente, por ser que la carne está tan fresca , le basta un "lavado sin sumergir" (explicación del *Javot Da'at*).

8. Tlafaim (planta del pie del animal, o pezuñas):

Dice el **Rama** que si los *tlafaim* fueron sacados después de la *hadajá*, es necesario lavar la carne nuevamente. Agrega el **Shaj** (*Siftei cohen*) que en caso de haber hecho la *Melijá* y *hadajá* con los *tlafaim*, la carne que se encuentra **dentro de los *tlafaim*** está prohibida ya que la sangre no tiene lugar por donde salir, y sólo se permite la carne que esta por encima de los *tlafaim*.

Lavado sin enjuague y sin inmersión:

Existen 3 niveles de *hadajá*:

1. מוֹעֲטַת הַדָּחָה Lavado mínimo.
2. הַיֵּטֵב הַדָּחָה Lavado profundo con enjuague.
3. שְׂרִייה Inmersión durante media hora.

Según la opinión del **Shulján Aruj**, ya que la finalidad de la *hadajá* es la de sacar la sangre que se encuentra fuera del trozo, es necesario en principio (*l'jatjila*) hacer un lavado profundo con enjuague.

Según la opinión del **Rama** que agrega la otra función de la *hadajá* que es la de ablandar la carne, en principio (*lejatjila*) hace falta sumergir la carne durante media hora.

En caso de haberse echo un lavado mínimo, Según la opinión del **Shaj** (*Siftei Cohen*) mientras no se realizó la *Melijá* se debe lavar la carne como corresponde, sumergiéndola. *Bediabad* en caso de haber echo la *Melijá*, es suficiente con el lavado mínimo.

Según el **R' Akivá Eiger**, sólo si ya se cocinó la carne, nos podemos basar *bediabad* en la *hadajá* Mínima. Caso contrario, aun después de haber realizado la *Melijá*, deberá hacer nuevamente la *hadajá* correspondiente.

En caso de haber echo un lavado profundo con enjuague, según la opinión del **Shaj** se puede basar en este tipo de lavado *bediabad* (si ya lo hizo), aun cuando todavía no hizo la *Melijá*. Según la opinión de **R' Akivá Eiger** solo si hizo también la *Melijá* nos podemos apoyar en el lavado que hizo, de lo contrario, si aun no hizo la *Melijá* tiene que volver a hacer la *hadajá* como es debido sumergiendo la carne en agua durante media hora que es la *hadajá* primordial.

El **Jojmat Adam** (Klal 30 din 3) dice que en el caso de un gran necesidad en que uno no tiene tiempo para sumergir la carne por media hora (por ejemplo *Erev Shabat*) debe lavar y fregar bien la carne y lavar la carne de nuevo hasta que el agua salga clara.

Sha'at Hadjak

El **Jojmat Adam** (30: 3) agrega que si hay un *tzorej gadol* (una gran necesidad) en casos extremos en los que no hay tiempo de sumergir la carne durante media hora, se permite hacer un lavado profundo con enjuague, lavando la carne nuevamente hasta que el agua salga totalmente limpia de sangre.

Carne sumergida durante 24 horas:

En el *Saif* 15 estudiaremos las opiniones del **Shulján Aruj** y del **Rama**, respecto al *din* (veredicto) de una carne que permaneció sumergida durante 24 horas en agua. Según la opinión del **Shulján Aruj**, la carne está prohibida tal como si la hubiese cocinado salvo que halla *shishim* (60 veces más) en el agua. De lo contrario sólo se puede comer esta carne "asada". Según la opinión del **Rama**, hay quienes prohíben comer la carne aun asada y así es la costumbre.

Con respecto al recipiente donde quedó sumergida la carne, esta prohibido utilizarlo aun en frio, ya que en principio sospechamos que haya sangre pegada en el recipiente. Pero *Bediabad* si fue usado y lo lavaron antes de usarlo, la comida está permitida aun si se usó en caliente.

Carne congelada:

El **Shaj** (*Siftei Cohen*) sostiene que no se puede salar la carne mientras está congelada y se la debe salar nuevamente. En el supuesto caso en el que no se volvió a salar una vez descongelada, si quedó la sal de antes por lo menos durante 18 minutos después de haberse descongelado la carne, la carne esta permitida *bediabad*.

Salado en partes:

El **Siftei Da'at** deduce del **Shaj** (*Siftei Cohen*) que “no se puede complementar” el tiempo de la *Melijá* de antes de congelarse, con el tiempo que se saló después de descongelarse ya que tiene que permanecer por lo menos 18 minutos corridos sin pausa. Por otro lado, el

Baer Heteb cita la opinión del **Pri Jadash** quien sostiene que es posible complementar con el tiempo que se saló después de haberse descongelado y si entre ambos hay por lo menos 18 minutos la *Melijá* sirve.

Resumen Saif 1:

Efecto de la Sal

Rosh - sólo saca la sangre

Otros poskim - La sal también impulsa la sangre de la superficie en la carne (pero no al mismo tiempo)

SEIS OPINIONES SOBRE EL SALADO

	רא"ה	ר"ן	מרדכי	י"א	סמ"ק	רא"ש
Motivo para el 1er Lavado	Remueve la sangre de la superficie	Retire la costra de la superficie	Sacar sangre de la superficie que detiene a la sal de reaccionar con la sangre en la carne	Sumergir para ablandar la carne	Remover la sangre de la superficie considerarla דם בעין	Ablandar la superficie para permitir que la sangre fluya con facilidad
Si la sal se dejo sobre	Despues de 12 (o 24) horas carne prohibida	Sin efecto; Lavar y re-salar				
Salado sin 1er Lavado	Antes de 12 (o 24) horas permitida	Sin efecto; lavar y re-salar	Lavar y re-salar	Lavar y re-salar	דם בעין Prohibida Ingresando a la carne	Lavar y re-salar
Si corto la carne después del lavado pero antes del salado		No necesita Lavar otra vez	Crea nueva sangre en la superficie y necesita lavado	No lavar de nuevo; no estamos preocupado por la sangre de superficie	Crea nueva sangre en la superficie y necesita lavado	No necesita Lavar otra vez
Lavado superficial	Bien	No es suficiente	Bien	No es suficiente	Bien	No es suficiente
Carne 60x mayor que la sangre de superficie	Bien	Lavar y re-salar	Lavar y re-salar	Lavar y re-salar	Bien	Lavar y re-salar

T A A M K O S H E R - L I M U D E I H A L A J A
H A L A J O T M E L I J A | יוֹרֵה דַעָה סִימְנִיִּם טַט - עָה

Mejaber: sostiene como el *Mordejai*

Rama: como el *Mordejai* (*hefsed m'rubah*), y *l'jatjila* preocupado por *Smak*

Preocupado sobre todas las opiniones; la carne debe ser sumergida por una media hora

Enjuague en la Carnicería

Prisha: No necesita salar la carne inmediatamente después de la inmersión; **Baj:** no tememos que el carnicero no enjuague bien.

Baj: No tiene miedo de que la carne se ensucie de nuevo de sangre en la carnicería.

Javot Da'at: si el enjuague hecho en la carnicería cuando la carne aún estaba caliente, entonces remojo no es necesario.

Shaj: si el carnicero hizo un buen enjuague, no es necesario sumergir.

Pesuñas

Rama: Pesuñas sacadas después del lavado, es necesario lavar de nuevo.

Shaj: Pesuñas no eliminan, necesita un buen lavado.

Hadaja Muetes - M'ikar hadin estamos preocupados por la sangre en la superficie de la carne

Mejaber: *L'jatjila* lavar la superficie bastante bien, ya que eso es lo que hicieron los carniceros

Rama - L'jatjila remojar la carne; b'dieved:

1. Si hizo enjuague superficial es suficientemente si ya salo; si aunno es salada, entonces sumergir.
 - a. **R' Akiva Eiger:** Sólo es suficiente si ya esta cocinado.
2. Si frego bien - **Shaj:** Es suficientemente incluso si la carne no ha sido salada (no necesita sumergir).
 - a. **R' Akiva Eiger:** Es suficientemente si fue ya salada.
3. **Jojmat Adam:** En gran necesidad, No necesita remojo durante media hora.
 - a. Lavar y fregar la carne bien, lavar hasta que el agua salga clara.

Carne congelada

Shaj: No se puede sal la carne hasta que no este completamente descongelada.

Pri Jadash: puede combinar el tiempo de salazón de antes y después de que la carne se congelara.

Siftei Da'at: no combina los tiempos.