Pregunta ¿Con qué licores puedo sustituir el vino para Pesaj ya que es imposible adquirirlo por la cuarentena? (Oraj Jaim 483:1)

Pedro Lara (Venezuela, 29 de Marzo 2020)

Respuesta

Cada Pesaj nos preguntamos en qué se diferencia la noche de Pesaj de todas las demás noches, este año seguramente nos preguntaremos en qué se diferencia este Pesaj de todos los demás Pesaj. Gran parte del mundo transitará Pesaj en una cuarentena obligatoria debido al coronavirus lo que complica el abastecimiento de productos para observar la festividad de Pesaj como normalmente lo hacemos. Lugares donde no llegará la Matzá y lugares donde no se conseguirá vino kasher lePesaj por las restricciones de movimiento dentro de las ciudades o por estar alejado de centros urbanos con proveedurías kasher o por el cierre de importaciones. En esta breve responsa intentaremos responder si es posible reemplazar el vino durante la celebración de Pesaj donde el mismo tiene un lugar central.

Antes de comenzar a analizar los sustitutos posibles es imprescindible comentar someramente para qué se utiliza el vino durante el Seder de Pesaj habitualmente. Hay tres mandamientos que se cumplen a través del vino "Kidush HaYom" (la santificación del día), "Arva Kosot" (las cuatro copas) y "Simjat Yom Tov" (Alegría en los días festivos). Si bien la primera de las cuatro copas de vino que bebemos normalmente en el Seder corresponde también con la copa de Kidush ambos son mandamientos diferentes con ciertas normas distintivas.

Kidush (Santificación del día):

Basados en el versículo bíblico *"Recuerda al día de Shabbat para santificarlo (Lekadshó)"* (Ex. 20:7) el Talmud establece que se debe santificar el día de descanso *"a través del vino"* (b. Pesajim 106a). En primera instancia el vino, como la bebida alcohólica por excelencia de los tiempos bíblicos, producida con uno de las siete especias por las cuales la tierra de Israel es bendecida (las uvas), ocupa un lugar central en la organización de las bendiciones de la tradición rabínica ya que se enfatiza *"No se hace el Kidush excepto sobre el vino y no se realizan las bendiciones excepto sobre el vino"* (b. Pesajim 107a). Tomando esta noción podríamos creer que no existe reemplazo alguno posible para la ausencia del vino pero este no será el caso y en ausencia del mismo, particularmente para el Kidush, los sabios permitirán reemplazarlo. Ya desde los tiempos talmúdicos se debatirá la posibilidad de realizar el Kidush (y la Havdalá, la ceremonia de terminación de Shabbat) a través de diversos tipos de cervezas. La idea se origina en en un relato en el cual *Ameimar* no consigue vino para la Havdalá y le ofrecen cerveza. El primer año, cuando esto ocurre, lo rechaza pero al volver al mismo lugar al año siguiente le vuelven a ofrecer cerveza y él acepta diciendo: *"Si este es el caso esto es equivalente al vino en*

[este país] (Jamar Medina hu)" (b. Pesajim 107a). Esto quiere decir que en ausencia de vino cualquier otra bebida alcohólica consumida localmente con el mismo grado de importancia que tiene el vino en la tierra de Israel puede ser utilizada para recitar el Kidush y la Havdalá. Sin embargo, la *Halajá* medieval, establecerá que en ausencia de vino en la noche de Shabbat es preferible recitar el Kidush sobre la Jalá, el alimento principal de la cena festiva, y no sobre una bebida alcohólica.

Arva Kosot (Cuatro copas):

El otro de los mandamientos que involucra vino durante el Seder de Pesaj es uno especial que no tiene paralelo en otra festividad. El mismo son las Arva Kosot, las cuatro copas de vino que deben ser tomadas a lo largo del Seder y lo estructuran. Su origen se remonta a la Mishná (Pesajim 10:1): "No debe tomar menos de cuatro copas de vino". Esta cantidad mínima luego quedó codificada también como la cantidad máxima. Las cuatro copas se consumen en los pasos: Kadesh, Maguid, Barej y Halel (Mishné Torá, Hiljot Jametz uMatzá 7:10), al comienzo y al final del Seder. El Talmud (j. Pesajim 10:1) explica que cada una de estas cuatro copas representa los cuatro términos de "*Geulá*" (redención) que se encuentran en Ex. 6:6-7. Es decir las cuatro copas son señales de los diversos pasos de la esclavitud hacia la libertad, representan la redención y la liberación del pueblo de Israel. Como explica Maimonides se bebe vino de forma reclinada *"a la usanza de los hombres libre*s"(Hiljot Jametz uMatzá 7:7).

Simjat Yom Tov (Alegría en los días festivos):

El vino cumple también una función extra presente en cada una de las festividades que es el mandamiento de "alegrar al hombre". El Talmud (b. Pesajim 109a) considera que la forma ideal de traer alegría a los hombres es a través del vino. El vino como bebida alcohólica ayuda a la persona a relajarse, desinhibirse y resaltar el espíritu festivo. Cada de uno de estos mandamientos, en los cuales el vino tiene un lugar principal, son en sí mandamientos separados como vemos en los Tosafot (Pesajim 108b s.v. Yedei) en el cual nos dicen que si uno toma las cuatro copas juntas cumple el mandamiento de la alegría pero no el de las cuatro copas.

Sustitutos posibles

Ahora que hemos visto los tres aspectos para los cuales usualmente utilizamos el vino (Kidush, Arva Kosot y Simjá) debemos evaluar cuál es, si es que existe, el sustituto ideal del mismo si es imposible encontrarlo en la víspera de Pesaj. Usualmente en Shabbat en ausencia de vino, o si alguien no puede tomar vino por indicación médica, se puede sustituir el mismo para el Kidush o bien con la Jalá o bien con otra bebida alcohólica. A una conclusión similar arriban los grandes codificadores que encontramos en el Shuljan Aruj (Oraj Jaim 483:1). Yosef Caro, dictamina para el mundo Sefaradí, que en ausencia de vino durante Pesaj se debe hacer el Kidush sobre la Matzá y reemplazar el "Bore

Pri HaGafen" por el "HaMotzi" y "Al Ajilat Matzá"[1]. Sin embargo Moshe Isserles, comenta, citando al Maharil (1365-1427, Alemania) cuyas costumbres dictaminan la usanza del mundo ashkenazí, que en ausencia de vino la mejor opción es usar alguna otra bebida alcohólica (que sea obviamente kasher lePesaj, es decir que no sea producto de la fermentación de algunos de los cinco cereales prohibidos). Idealmente esta debiera ser la que se conoce como *Jamar HaMedina,* la bebida alcohólica principal del país en donde uno vive.

El autor de la Mishná Brurá (ad. Loc., Rav Israel Meir Kagan 1838-1933, Polonia) , como muchos otros ajaronim, desaconsejan el uso de la Matza para el Kidush por el lugar especial que tienen las "Arva Kosot" durante el Seder de Pesaj y aconseja entonces utilizar alguna otra bebida alcohólica que uno pueda encontrar.[2] Está sería entonces la primera opción para reemplazar el vino durante Pesaj. Hay que asegurarse, sin embargo, que la misma no contenga ningún producto prohibido de ser consumido durante la festividad.

La otra opción a la cual hacen referencia muchos autores que nos precedieron es la de hacer uno su propio jugo de uva, sin por supuesto la fermentación que se necesita, para convertirlo en vino. En la literatura tradicional veremos que la misma está pensada para hacerse en base a pasas de uva (*tzimukim* en hebreo) ya que las mismas eran encontradas en todas las temporadas en todos los lugares del mundo, sin embargo en nuestros días, podemos encontrar también uvas naturales la mayor parte del año en cada uno de los países en los cuales vivimos lo que hace el proceso mucho más sencillo.

Para el Kidush de Shabbat ya el propio Yosef Caro así lo dictamina en el Shuljan Aruj: *"Vino no fermentado directamente de la prensa de vino puede ser utilizado para el Kidush. Una persona puede también exprimir uvas y recitar el Kidush sobre el jugo de uva"* (Oraj Jaim 272:2).[3] Sin embargo no todos los codificadores en la modernidad aceptan[4] la utilización de jugo de uva para las "Arva Kosot" pero podemos apoyarnos en los que sí lo hacen que tienen gran peso y autoridad para hacerlo. Entre ellos se encuentra el Rav Yosef Dov Soloveitchik (1820-1892, Rusia) en el cual en una famosa historia se cuenta que una vez fue consultado por un judío sin recursos si podía usar leche en vez de vino para las "Arva Kosot", su respuesta es que había una solución más sencilla, "exprimir algunas pasas de uva, cocinarlas, y usar aquel jugo para las "Arva Kosot". (The Soloveitchik Heritage: A Daughter's Memoir, pg. 58). De la

[1] De ser así no hay necesidad de volver a repetir las bendiciones sobre la Matzá en los pasos 6 y 7 del Seder.

[2] Por otro lado la Matzá solo reemplazaría el Kidush y no los mandamientos de Arvá Kosot y Simjá. Por lo cual uno podría quizás deducir que para Yosef Caro en ausencia de vino estos últimos dos mandamientos no pueden cumplirse pero el Remá considera que sí pueden cumplirse a través de Jamar Hamediná.

[3] La discusión principal al respecto se encuentra en el Talmud (Baba Batra 97a-b) sobre la diferencia entre ciertos tipos de vinos (o derivados de uvas) que no podían ser utilizados para las libaciones en el altar pero sí para el Kidush en Shabbat.

[4] Entre los que se oponen a la utilización de jugo de uva para las Arva Kosot encontramos a Rav Moshé Fainstein (Hagadot Kol Dodi 3:8) y Rav Zvi Pesaj Frank (Mikrai Kodesh, Pesaj 2:35).

misma forma varias autoridades escriben que quien no disfruta del vino (y en nuestro caso sería quien no encuentre vino) puede utilizar jugo de uva para la mitzvá de "Arva Kosot"[5].

La discusión sobre la permisibilidad o no de utilizar jugo de uva para la mitzvá de "Arva Kosot" se centra en una discusión en el Talmud (Pesajim 108a) en otro si tomar vino no diluido[6] cumple o no con la obligación de celebrar la libertad. En los Tosafot (ad. Loc. s.v. Yedei), encontramos el comentario del Rashbam dice que el motivo que quien utiliza vino no diluido no cumple con la obligación es porque *"solamente el vino diluido es importante (Jashuv)"*. La discusión central entonces se basa en que consideramos una bebida importante. Por supuesto que la mayoría diríamos que el vino es una bebida de mayor importancia y prestigio que el jugo de uva sin embargo en ausencia del vino ¿no cumple el jugo de uva un lugar de importancia? Los que se oponen a utilizar jugo de uva "para celebrar la libertad" es por no considerarlo prestigioso sin embargo, el Rav Soliveitchick, enseña que quien no disfruta o por problemas médicos no puede, consumir vino para él/ella el jugo de uva adquiere un estatus de prestigio. Más aún, el Rambam (1138-1204, Egipto), en su Mishné Torá escribe: *"Las cuatro copas deben ser rebajadas para que el sabor sea agradable y todo depende del vino y del gusto del consumidor"* (Hiljot Jametz uMatzá 7:9).

No obstante para el Rav Zvi Pesaj Frank el problema del jugo de uva será que no es una bebida alcohólica por lo cual no puede causar la Simjá-alegría que el vino, u otra bebida alcohólica, despierta. Está noción se basa en el versículo de los Salmos (104:15): *"El vino alegra el corazón del hombre"* y el principio talmúdico que establece *"No hay alegría sino es con vino"* (b. Pesajim 109a). El Rashbam (Pesajim 108b, s.v. Yedei) también resalta que uno de los elementos centrales de la mitzvá de Arva Kosot es "traer alegría" como señal de libertad. En este sentido estas autoridades tenderían a privilegiar el uso de algún licor kasher lePesaj sobre jugo de uva como reemplazo del vino para el Seder de Pesaj.

Hemos visto entonces que existen dos reemplazos posibles en ausencia de vino: (1) Jugo de Uva (2) Otra bebida alcohólica. Personalmente tiendo a privilegiar el primer punto por sobre el segundo por el "parecido" en gusto y apariencia al vino y por estar más cercano a nuestra práctica habitual de Shabbat y Pesaj. Esto se basa también en la larga responsa del Rav Louis Ginzberg, durante los años de la ley Seca en los Estados Unidos, donde permite y comienza a popularizar la práctica de utilizar el jugo de uva para cualquier ceremonia religiosa en la cual sin duda también podría considerarse el mandamiento de las "Arva Kosot" en Pesaj[7].

---

[5] El Seder HaAruj cita a el Rav Jaim Kanievsky que cuenta que el Jazon Ish así lo hacía (pág. 112).

[6] Recordemos que en los tiempos talmúdicos era costumbre diluir el vino en una relación de 1 a 3 con agua ya que el vino sin diluir (Iain Jai) era muy fuerte y difícil de consumir.

[7] The Responsa of Professor Louis Ginzberg #16 "May unfermented Wine be used in religious ceremonies?".

Sin embargo existe una tercera opción para aquellos que sigan la práctica de que en nuestros días todo vino tiene la presunción de ser kasher. En la famosa Responsa del Rav Elliot Dorff (1985)[8] analiza en detalle las diversas categorías halájicas del vino (Iain Nesej, Stam Ieinaim y Iain Kasher) y llega a la conclusión de que los motivos originales que llevaron al decreto rabínico del siglo I e.c. de prohibir el vino de los gentiles no aplica más en nuestros días. Por dicho motivo un judío observante podría consumir normalmente cualquier vino de producción masiva ya que incluso los propios elementos o insumos que tengan aquel vino son tan pequeños e imperceptibles que tampóco anulan la posibilidad de que el vino (a nivel de ingredientes) pierda su estatus de kasher. En esta Responsa hay una salvedad que es que por "respeto y por tradición" en los eventos comunitarios y durante las festividades se debe seguir consumiendo vino con supervisión rabínica. Por lo cual en Pesaj, normalmente, incluso quienes siguen esta postura consumen vinos kasher lePesaj. Sin embargo nuestro contexto es una anomalía a la situación de normalidad que plantea el Rav Dorff en su responsa. Entonces, comprendiendo está realidad, como excepción por Sha´at HaDjak (momento apremiante) y por Hora´at Sha´a (dictamen momentáneo) ¿Se podría permitir utilizar cualquier vino sin supervisión para cumplir con los mandamientos de la festividad? Para quienes siguen esta postura sin duda esta sería la mejor opción[9] ya que a través del vino se cumple de forma ideal los tres mandamientos de Kidush, Arva Kosot y Simjá.

Antes de finalizar es importante algunas consideraciones halajicas finales sobre el jugo de uva y la proporción jugo-agua. Aquí existe una diferencia de posturas entre el mundo Ashkenazí y Sefaradí. Según los ashkenazim el jugo de uva tiene que ser entre ⅓ y ¼ del total (incluso en casos extremos si mantiene el justo y la apariencia a jugo de uva la proporción puede llegar a ser ⅙) sin embargo para los sefaradim, siguiendo al Rav Ovadia Yosef, debiera ser ½, es decir mitad jugo de uva, mitad agua. Tradicionalmente las responsas se han basado en "exprimir" las pasas de uva sin embargo también se puede usar cualquier tipo de uva lo cual hace más sencillo el trabajo por contener más cantidad de jugo.

Psak Din:

(1) Idealmente la Mitzvá de las "Arva Kosot" debe ser hecha con un vino Kasher LePesaj de buena calidad para cumplir así los principios de Iayin Jashuv (vino importante), Derej Jereut (forma de expresar libertad) y Simjá (alegría).
(2) Ante una situación de necesidad por la imposibilidad de hacerse con vino Kasher LePesaj, ante una situación de Sha´at HaDjak se debe:

[8]https://www.rabbinicalassembly.org/sites/default/files/public/halakhah/teshuvot/19861990/dorff_wines.pdf

[9] Comprando el vino antes de Pesaj ya que allí aplica el principio de 1/60 de anulación de cualquier producto prohibido potencialmente durante la festividad.

(a) Hacer uno el propio jugo de uva de forma casera utilizando utensilios previamente kasherizados para Pesaj de: (a) Uvas (b) Pasas de uva.
(b) De preferir, o no tener tiempo para la preparación del jugo, se puede utilizar alguna Jamar HaMedina (bebida alcohólica local) asegurándose que la misma no contenga ningún elemento prohibido a ser consumido durante Pesaj.
(c) Para quienes siguen la postura de permitir el consumo de cualquien vino sin necesidad de supervisión esta sería la forma ideal de cumplir el mandamiento.

Quiera Dios que pronto la pandemia ceda y que nuestras vidas vuelvan a su rutina habitual pero que aún en estas circunstancias encontremos la fuerza y la determinación para celebrar Pesaj con dignidad y alegría.

Rab. Uriel Romano
Buenos Aires, Argentina
Abril 2020 - Nisan 5780

Agradezco a los rabinos Ariel Stofenmacher y Guido Cohen la ayuda en la elaboración de esta responsa.