

En El Mar La Vida Es Más Sabrosa

Artículo | Pescados

En el mar la vida es más sabrosa

La lista de platillos que se pueden preparar con pescados es interminable, ya que su delicioso sabor encanta a cualquiera. Si a eso le añadimos su alto nivel proteínico, se vuelve un manjar. Sin embargo, es sabido que no todos los pescados son kosher:

El pescado, según la Torá, debe presentar dos señales para considerarlo kosher:

Que tenga senapir (aleta), y kaskéset. Sin embargo, el Talmud establece que todos los pescados que tienen kaskéset tienen también senapir, por lo cual sólo hace falta identificar el kaskéset para que un pescado sea kosher.

La pregunta que salta es ¿Qué es kaskéset? Normalmente se traduce como escamas, sin embargo, no todos los pescados que tienen escamas son kosher. Los jajamim establecieron que las escamas que no pueden ser separadas de la piel del pescado sin romperla no son kaskéset, ya que se consideran como parte de la piel, por lo cual antes de decidir si un pescado es kosher, en

necesario removerle algunas escamas para asegurarse de que se pueden separar de la piel sin romperla.

Para asegurarse de que un pescado sea kosher, es necesario revisar las escamas uno mismo y no es suficiente con conocer el nombre del pescado, ya que no hay manera de identificar si el tipo de pescado que nos están vendiendo es el que nos dijeron, ya que se ha encontrado en repetidas ocasiones que se hace pasar un pescado por otro por razones económicas.

Por lo anterior, no está permitido comprar pescado fileteado a menos que tenga un pedazo de piel adherido al filete en el cual se vean las escamas, o que uno mismo vio cómo fue fileteado, por lo cual no esta permitido mandar al personal de servicio a comprarlo, ya que es necesario que un judío vea las escamas. La excepción a esta regla es el salmón, ya que su color naranja lo distingue del resto de los pescados, lo cual se considera suficiente para cerciorarse que vino del salmón, y no hace falta ver sus escamas.

Ésta es una de las razones por la cual no se puede comprar cualquier atún enlatado y es necesario que cuente con supervisión kosher, en el caso de la partida especial de atún de KMD, el mashguaj viaja a las costas Pacífico mexicano en donde se procesa el atún.

Otro problema al que nos enfrentamos es que en la misma pescadería cortan con los mismos utensilios pescados no kosher, ya que a pesar de que no se utiliza calor, la grasa y la sangre del pescado se quedan impregnados en ellos. Por ello, es preciso que laven la tabla y el cuchillo antes de que fileteen el pescado, y después de comprarlo, se frote el pescado en casa con jabón para eliminar cualquier resto de grasa o sangre que pudiera quedar adherido a él.