



SUR LES SENTIERS DE LA MICHNA



Massekhet Chabbat Chapitre 22 Michna 2

La cuisson des aliments pendant Chabbat



Koulias espagnol – l'équivalent du maquereau (Scomber Colias)



כל שבא בחמין מערב שבת – שורין אותו בחמין בשבת.
וכל שלא בא בחמין מערב שבת – מדיחין אותו בחמין בשבת,
חוץ מן המליח הישן, ודגים מלוחים קטנים, וקוליס האספנין,
שהדחתן זו היא גמר מלאכתן.



les aliments qui ont été cuits avant Chabbat – **כל שבא בחמין מערב שבת** –
de l'eau chaude – **חמין**
il est permis de plonger les aliments dans de l'eau chaude pour les ramollir – **שורין אותו בחמין** –
il est permis de verser de l'eau chaude dessus – **מדיחין אותו בחמין** –
du poisson salé – **המליח הישן**
un maquereau provenant d'Aspamia (en Espagne) – **קוליס האספנין** –
rayons de miel provenant d'une ruche – **חלות דבש** –
le fait de terminer leur cuisson pour les manger – **גמר מלאכתן**



Tout ce qui a été mis dans l'eau chaude avant Chabbat - on [peut] le tremper dans l'eau chaude pendant Chabbat.

Et tout ce qui n'a pas été mis dans l'eau chaude avant Chabbat - on [peut] le rincer dans l'eau chaude pendant Chabbat.

Sauf un [poisson] salé depuis longtemps, les petits poissons salés, et le koulias espagnol, pour lesquels le rinçage [dans l'eau chaude] est un achèvement de la *melakha* [de les cuire].



Objectifs

Au cours de l'étude de cette Michna :

1. Vous analyserez les *mikrim* évoqués dans la Michna.
2. Vous découvrirez différentes situations où l'on réchauffe des aliments pendant Chabbat.
3. Vous apprendrez ce que signifie l'expression : « גַּמַּר מִלְאֲכָתָן ».

Notions importantes

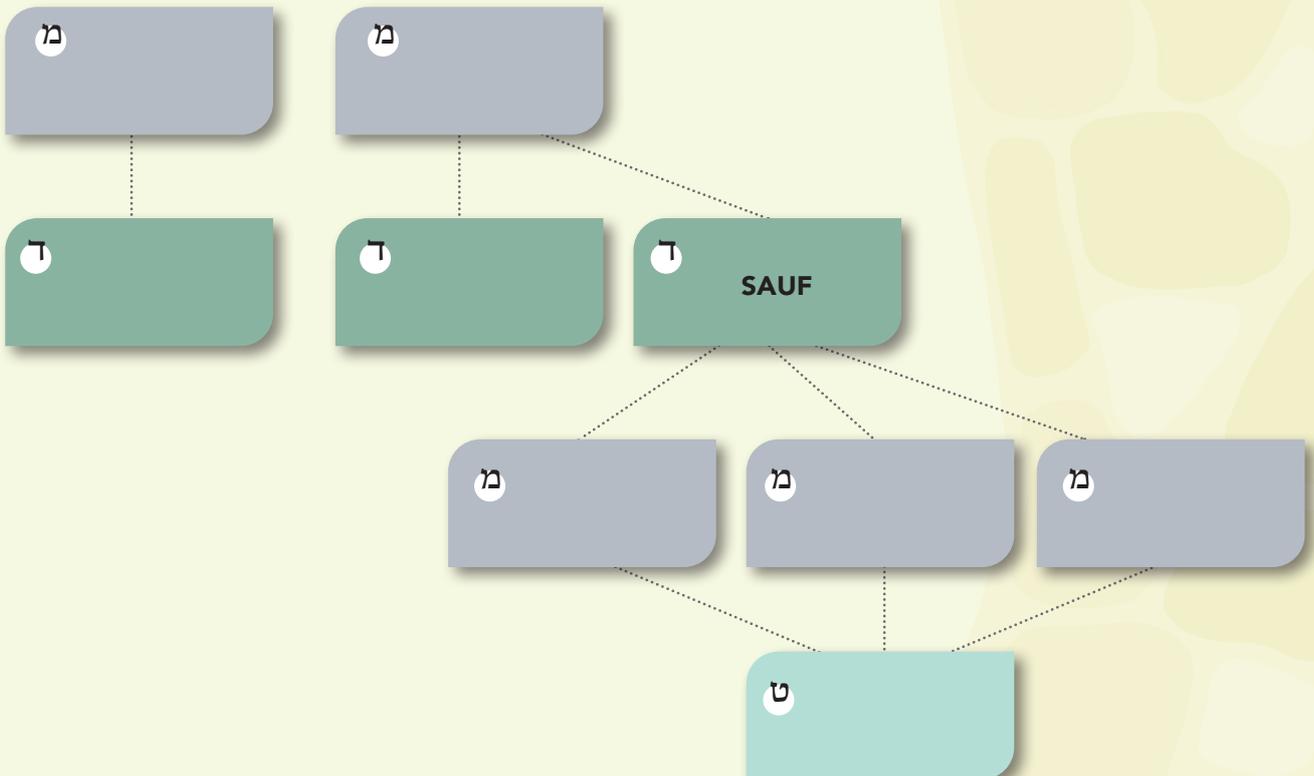
אין בשול אחר בשול, כלי ראשון, כלי שני



Exercice 1

La structure de la Michna

Organisez la Michna selon le schéma KOMDAT ci-dessous :





Exercice 2

Lisez attentivement le commentaire du Tiféret Israël sur la Michna, puis répondez aux questions qui suivent :



כָּל שֶׁבֶא בְּחֻמֵּי מַעֲרַב שַׁבָּת

– ce qui a été suffisamment cuit la veille de Chabbat, puis a séché.

שׁוֹרֵיץ אוֹתוֹ בְּחֻמֵּי בְּשַׁבָּת

– [on peut le tremper dans l'eau chaude pendant Chabbat] même dans un *keli richone* (premier récipient) : en effet, il n'y a pas de seconde cuisson après une première cuisson.
 (« **אֵין בְּשׁוּל אַחַר בְּשׁוּל** »).

וְכֹל שֶׁלֹא בָּא בְּחֻמֵּי מַעֲרַב שַׁבָּת – מְדִיחִין אוֹתוֹ בְּחֻמֵּי בְּשַׁבָּת

– [et ce qui n'a pas été plongé dans l'eau chaude avant Chabbat] il est permis de verser de l'eau chaude dessus à partir d'un *keli chéni* (deuxième récipient) pendant Chabbat. Mais il est interdit de le laisser tremper dans l'eau chaude, même dans un *keli chéni*.
 (Commentaire du Tiféret Israël (*yakhin*) sur la Michna)

1. Expliquez le premier *mikré* et le premier *din* de la Michna. Dans votre réponse, expliquez à quoi sert de tremper l'aliment dans l'eau chaude, et expliquez ce qu'est un « *keli richone* ».

.....

.....

.....

2. Expliquez la règle *halakhique* : « Il n'y a pas de seconde cuisson après une première cuisson » (« **אֵין בְּשׁוּל אַחַר בְּשׁוּל** »), et servez-vous de cette *halakha* pour expliquer le *din*.

.....

.....

.....

3. Expliquez l'expression suivante en utilisant vos propres mots : « **וְכֹל שֶׁלֹא בָּא בְּחֻמֵּי מַעֲרַב שַׁבָּת** » - « Et ce qui n'a pas été plongé dans l'eau chaude avant Chabbat ».
 Donnez un exemple qui illustre ce cas.

.....

.....

.....

4. Pourquoi est-il permis de rincer un aliment qui n'a pas été mis dans l'eau chaude avant Chabbat, alors qu'il est interdit de le tremper dans l'eau chaude ?

.....

.....

.....

Exercice 3

Dans la séfa de la Michna, il est dit qu'il est permis de rincer les aliments qui n'ont pas été mis dans l'eau chaude avant Chabbat, à l'exception de trois types de poissons. L'explication est la suivante : **שְׁהֲדָתָן זוּ הֵיא גְמַר מְלַאכְתָּן** : « Pour [ces poissons], le rinçage [dans l'eau chaude] est un achèvement de la *melakha* [de les cuire]. »

1. Expliquez l'expression « **שְׁהֲדָתָן זוּ הֵיא גְמַר מְלַאכְתָּן** » en utilisant vos propres mots. Aidez-vous pour cela du commentaire du Rambam figurant ci-dessous.

.....

.....

.....



Car si ceux-ci [ces poissons] sont rincés dans l'eau chaude, ils deviennent prêts à être mangés, et cela revient à les cuire pendant Chabbat.
(Commentaire du Rambam sur la Michna)



Avant l'invention des réfrigérateurs, les aliments comme le poisson s'abîmaient très rapidement.

Pour que le poisson se conserve le plus longtemps possible, on lui appliquait une grande quantité de sel. Le poisson devenait alors tellement salé qu'il fallait soigneusement le rincer à l'eau pour le manger.

Notre Michna évoque des poissons à la chair tendre : s'ils sont rincés dans l'eau chaude après avoir été salés, ils deviennent consommables même sans cuisson. Ces poissons sont considérés comme « faciles à cuire », et la Michna interdit donc de verser sur ces poissons de l'eau chaude même d'un *keli chéni*, car « **שְׁהֲדָתָן זוּ הֵיא גְמַר מְלַאכְתָּן** » – « Leur rinçage [dans l'eau chaude] est un achèvement du travail de cuisson ».



Sur les sentiers de la Michna: Cahier de l'élève

Directeur de la rédaction des «Halakhot Expliquées»: **Rav Aviad Bartov**, Orientation et conseils pour les questions de Halakha: **Rav Yossef Tsvi Rimon**, Directeur de Soulamot, et Directeur du Beit Midrach de l'Institut Académique Lev, Rédaction **Rav Noam Faïntouch**, **Rav Motti Shraga**, **Israël Rosenberg**, Directeur du Département Francophone: **Eliezer Shargorodsky**, Révision linguistique: **Moria Shtern**, **Israël Rosenberg**, Graphisme hébreu: **Studio Adi Tsour**, Illustrations: **Vered Harazi** | www.lamorim.org, **Dvorah Serrao**, Directrice de Lamorim, **Eliezer Schilt**, Expert Pédagogique Lamorim, Traduction: **Laure Halber**, Graphisme français: **twindesigners.com**. Contact: info@lamorim.org, © Tous droits réservés à Soulamot, Téléphone: +972 (0)25474542/7, Boîte postale 230 Alon Shevout 9043300, office@sulamot.org, www.sulamot.org, אלון שבות, ה'תש"ף