



## O Que é Proibido na Semana dos Asmos?

### Êxodo 12:15

Sete dias comereis pães ázimos; ao primeiro dia tirareis o fermento [se'or] das vossas casas; porque qualquer que comer pão levedado [chametz] desde o primeiro até ao sétimo dia, aquela alma será cortada de Israel

Duas palavras na passagem acima merecem necessariamente a nossa atenção – a palavra se'or e a palavra chametz. A primeira aparece traduzida por 'fermento' e a segunda por 'pão levedado', sendo que nem uma nem outra se encontram rigorosamente bem traduzidas.

De acordo com a passagem acima, devemos remover completamente o se'or das nossas casas porque quem comer chametz durante os sete dias dos asmos será cortado de Israel. Da maneira que o texto nos é apresentado, a remoção do se'or parece ser uma medida preventiva para que não comêssemos chametz durante essa semana. A seguinte passagem corrobora essa ideia:

### Êxodo 12:19

Por sete dias não se ache fermento [se'or] algum nas vossas casas; porque qualquer que comer pão levedado [chametz], esse será cortado da congregação de Israel, tanto o peregrino como o natural da terra.<sup>1</sup>

Para melhor entender o que estas palavras nos transmitem e porque claramente o contexto das passagens atrás citadas aponta para o acto de levedar massas, convém começar com uma pequena explicação das diferentes formas que existem para levedar uma massa e particularmente as que estariam disponíveis e seriam usadas ao tempo de Moisés. O texto que se segue é do artigo "Leavening Agents in Breadmaking" ("Agentes de Levedação no Fabrico do Pão") de Vladia Rudel:

*"Acredita-se que a levedação do pão por acção de fermento foi desenvolvida no antigo Egipto. Os Egípcios eram avançados distiladores e tinham acesso a fermento... também foram os inventores dos primeiros fornos para pão."*

*"Por vezes, a própria cerveja seria aplicada na massa. Uma vez que as bebidas fermentadas não eram pasteurizadas, as células de fermento estariam ainda activas."*

---

<sup>1</sup> É de notar que este mandamento se aplica igualmente ao estrangeiro (ger) como ao natural da terra. Note-se ainda que, enquanto o v.12 apenas menciona Israel, neste versículo aquele que comer chametz durante os sete dias dos asmos, seja ele estrangeiro ou natural, será 'cortado da congregação de Israel'. Isto indica claramente que um ger (estrangeiro) era considerado parte integrante de Israel.

*“Excluindo a destiladora, a única outra forma que o padeiro tinha de obter fermento, era directamente do ar. O ar à nossa volta está cheio de células de fermento, algumas das quais são boas para levedar o pão. Uma mistura de líquido e farinha (e possivelmente um pouco de açúcar) postos de lado num local quente irão colectar fermento do ar. À medida que o fermento se alimenta e a fermentação que decompõe a farinha ocorre, os subprodutos resultantes são dióxido de carbono<sup>2</sup> e álcool. A fermentação significa que a colónia de fermento está em crescimento. Se lhe for permitido crescer por vários dias, a mistura de farinha torna-se bastante azeda e cheia de células de fermento activas.” (Rudel, Vladia; Leavening Agents in Breadmaking – tradução livre)*

Não deixa de ser curioso que é precisamente no antigo Egipto de onde o povo de Israel acabara de sair quando recebe os mandamentos acima transcritos pela mão de Moisés, que a manufactura de pão levedado surge. O hábito dos israelitas comerem pão levedado, pode assim ser, algo que surge no Egipto – uma das muitas influências daquela terra – e que, não sendo uma influência nefasta por si só, acaba por se tornar simbólica da influência egípcia na vida de Israel, algo que o povo tinha de limpar das suas vidas.

Por tudo quanto acima vimos, já se torna perceptível que a tradução do termo se'or por 'fermento' nas várias traduções portuguesas da Bíblia, não está inteiramente correcta. É verdade que é difícil traduzir de outra forma dadas as limitações da língua portuguesa, no entanto, como acima vimos, o fermento em si consiste em leveduras e bactérias que povoam o ar à nossa volta. Seria de todo impossível a Israel colocar o fermento fora de casa. Na realidade, bastaria misturar determinadas farinhas ou grãos com água e deixá-las ao ar, que a fermentação começaria quase de imediato<sup>3</sup>.

Assim, o próprio mandamento nos leva a concluir que não é o fermento em si que é proibido. O se'or teria de ser algo visível e manipulável para que pudesse ser colocado fora de casa, algo que obviamente exclui o fermento no sentido estrito do termo. Isto é corroborado por afirmações como a seguinte por parte de rabis ortodoxos que, para muitos cristãos podem constituir uma total surpresa:

*“O 'fermento' não é proibido... O vinho da Páscoa usa fermento derivado de açúcares e fruta.”<sup>4</sup>*

Quanto à questão do vinho falaremos mais adiante neste artigo. Para já importa reter esta ideia de que não é o fermento em si (o fermento natural que circula

<sup>2</sup> É este gás que, incorporado na massa a faz aumentar de volume

<sup>3</sup> Os rabis determinam 18 minutos como o tempo máximo que a massa pode estar em repouso sem que a fermentação tenha início. A fermentação só começa a partir do momento em que a massa fica em repouso. Se a massa fosse amassada durante todo o dia, o processo de fermentação não se iniciaria.

<sup>4</sup> Do fórum <http://ancient-hebrew.proboards.com/index.cgi?board=nt&action=display&thread=67>

pelo ar, entenda-se) que é proibido. Esse seria de todo impossível eliminar de nossas casas. O que significa então a palavra se'or?

Uma prática ainda hoje usada quando se prepara massa levedada (para pão ou qualquer outra finalidade) é a de deixar um pouco de massa de fora e não a cozer com a demais (a cozedura mata o fermento activo na massa, interrompendo assim a fermentação). Não sendo cozida, este pedaço de massa que é deixado de fora continua o processo de fermentação até ao ponto de se tornar azeda e não comestível. Da próxima vez que se prepare massa, ao invés de esperar que ela levede naturalmente – algo que demoraria muito mais tempo – incorpora-se nela este pedaço de massa azeda em avançado estado de fermentação. A incorporação na massa desta 'massa de arranque' acelera significativamente o processo de fermentação da restante massa.

É a esta 'massa de arranque', azeda e não comestível, que a palavra se'or nos textos acima se refere.

Note-se que em qualquer das passagens é visível que o que é comestível é o *chametz*. Nunca nos é dito para não comermos se'or pois o se'or, pela sua própria natureza (azeda), não é comestível.

A palavra se'or deriva de *shaw'ar* que significa 'deixar de fora, sobras, restos'. Esta expressão descreve precisamente o resto de massa com fermento activo que era posta de lado para utilização no próximo fabrico de pão. O pedaço de massa já levedada (azeda e não comestível) usada como arranque na fermentação da próxima fornada. Daí o mandamento consistir em remover dos nossos lares o se'or, i.e. a massa de arranque para o fabrico de pão do dia seguinte. Sem esta massa de arranque a massa para o fabrico de pão levaria muito mais tempo a levedar naturalmente.

Isto permite-nos também extrair valiosas lições para além da típica equação fermento = pecado. Na realidade, como vimos, não é o fermento em si que é proibido mas sim aquele resto de massa velha, levedada e azeda. Apesar de azeda e não comestível, o povo estava habituado ao seu uso. Isto é equiparado às muitas práticas do mundo que o povo de Israel havia adoptado aquando da sua estadia no Egipto, práticas essas que tinham asseguradas a sua eterna perpetuação na vida do povo.

A lição que aqui nos é transmitida e que deve ser também ela, à semelhança do mandamento, perpétua, é a de que devemos lançar fora essas coisas velhas do mundo e começar de novo com a Palavra pura de YHWH.

Desta forma, a Semana dos Asmos, ou Semana do Pão Doce<sup>5</sup>, serve para nos lembrar que a Sua Palavra é pura e doce, não misturada com tradições humanas, e que devemos sempre buscar as raízes da nossa fé – a Palavra pura de YHWH. Tudo o que não tenha por base essa Palavra pura e doce, i.e., tudo o que acrescente ou subtraia a essa Palavra, é *se'or* – o pedaço de massa velha e azeda que vai fermentar e azedar a doce e pura Palavra de YHWH.

### Êxodo 12:34, 39

E o povo tomou a sua massa, antes que levedasse [**chametz**], e as suas amassadeiras atadas em suas roupas sobre seus ombros... E cozeram bolos ázimos da massa que levaram do Egipto, porque não se tinha levedado [**chametz**], porquanto foram lançados do Egipto; e não se puderam deter, nem prepararam comida.

*Se'or* é muitas vezes confundido com *chametz*, mas *chametz* não é também o fermento em si, mas sim qualquer massa ou grão já levedados ou em qualquer estágio do processo de fermentação – neste caso o pão ou a massa do mesmo. A palavra *chametz*, como é normal nas palavras hebraicas é uma palavra que assume vários significados. Um deles é 'ser azedo'<sup>6</sup>. É esse o sentido que se aplica quando falamos de massa *chametz*. Esta massa diz-se azeda porque sofreu a acção da fermentação.

Assim sendo, e face ao que já havíamos dito acima, o mandamento consiste em remover de nossas casas todos os agentes de fermentação – *se'or* – para que, durante a semana dos asmos não comêssemos massa levedada – *chametz*. Uma vez mais, a remoção do *se'or* – a massa de arranque – é um acto preventivo para que acidentalmente não se venha a comer massa levedada (*chametz*).

### Êxodo 13:7

Sete dias se comerão pães ázimos, e o levedado [**chametz**] não se verá contigo, nem ainda fermento [**se'or**] será visto em todos os teus termos.

Mas nem todos os grãos ou massas têm a capacidade de ficar *chametz*, e isto é algo que devemos ter em consideração ao decidir o que eliminar de nossas casas na semana dos asmos.

O Talmud esclarece que apenas cinco grãos e suas subespécies (bem como a farinha que deles resulte) têm a capacidade de ficar *chametz*, i.e. de levedar quando expostos a água ou ambientes húmidos. Estes cinco grãos são: *shippon*, *kussemet*, *chittim*, *se'orim*, e *shibbolet*, que se identificam hoje em dia com os seguintes cereais

- Trigo

<sup>5</sup> *Matzah* – pão asmo – significa 'ser doce'. Doce não pela incorporação de qualquer agente adoçante na massa mas sim pelo facto de não ser fermentada (ou azeda). Um pouco da mesma forma que designamos a água dos rios ou lagos como água doce – não porque de facto o seja mas sim pela ausência de sal.

<sup>6</sup> Por oposição a *matzah* – pão asmo – que significa 'ser doce'.

- Espelta
- Cevada
- Aveia
- Centeio

Apesar de estudos recentes apontarem para o facto de os cereais em hebraico, conforme identificados acima dizerem provavelmente apenas respeito a espécies naturais de Israel (o que excluiria a espelta, o centeio e a aveia), certo é que, na diáspora, os rabis tiveram o cuidado de identificar que outras espécies de cereais teriam também a mesma propriedade de ficar *chametz* quando em contacto com a água e, nesse processo, identificaram estes três cereais adicionais.

Apesar de haver dentro do judaísmo, diferentes opiniões quanto ao que deve ser colocado fora de casa durante a semana dos asmos, a identificação destas cinco espécies é relativamente pacífica em todos os ramos do judaísmo.

Os Karaítas<sup>7</sup>, por exemplo, que habitualmente se opõem ao judaísmo rabínico em quase tudo, estão, neste caso, de acordo quanto à identificação das cinco espécies passíveis de se tornarem *chametz* (apesar de no seu meio também existirem várias correntes de opiniões).

A sua concordância deriva das suas experimentações. Os testes realizados quer por rabínicos quer por karaítas para identificar os cereais passíveis de se tornarem *chametz* consistiram em misturar a farinha desse cereal com água e deixá-la em repouso várias horas. Se a massa crescesse, esse cereal era passível de se tornar *chametz*, i.e. de levedar, mas se, ao invés de crescer, apodrecesse, esse cereal obviamente não é fermentável e como tal pode ser livremente consumido na semana dos asmos. O texto seguinte, produzido no Séc.XIV, revela a opinião do rabi karaíta Yosef Kirkisani:

*“e o rabi, nosso professor, Yosef Kirkisani disse... apenas os cinco tipos de grão se podem tornar chametz, nomeadamente trigo, espelta, cevada, aveia, e centeio. E o rabi estava correcto pois aquilo que a experiência determina ser passível de fermentar pode ser usado para Matzah [pão asmo], mas a farinha das outras ‘sementes’ não leveda. Por exemplo, painço, arroz, feijões, lentilhas e ervilhas não levedam mas estragam-se [lit. ‘cheiram mal’].”* (Aharon ben Eliyahu – Séc.XIV – Gan Eden, págs.45d-46<sup>a</sup>)

É interessante ver que no texto acima transparece o facto de, apesar de não ser permitido comer *chametz* no período dos asmos, o pão asmo que se deve comer nesta altura deve apenas ser feito com cereais passíveis de se tornarem *chametz*,

<sup>7</sup> Os Karaítas são judeus literalistas que se regem apenas pelas Escrituras e rejeitam a inclusão de quaisquer tipos de tradições humanas, opondo-se assim ao judaísmo rabínico que incorpora nas suas práticas milhares e milhares de tradições.

i.e. um dos cinco cereais identificados acima. A razão de ser deste requisito é que o texto bíblico claramente nos diz que os israelitas comeram asmos aquando da saída do Egipto, porque, devido à pressa com que saíram, a massa não havia ainda levedado. Logo, a massa que levavam seria necessariamente levedavel e isso só se consegue com um dos cinco cereais atrás identificados.

Voltemos agora a citar o texto do mesmo rabi ortodoxo, já atrás parcialmente reproduzido, mas façamo-lo agora na íntegra para uma mais completa percepção do que constitui *chametz*:

*“O ‘fermento’ não é proibido. Os cinco grãos (trigo, aveia, cevada, espelta e centeio) e seus derivados são proibidos. O vinho da Páscoa usa fermento derivado de açucares e fruta.”<sup>8</sup>*

Outro rabi diz ainda:

*“Das centenas de espécies de fermentos, a proibição da Páscoa apenas se aplica a fermento produzido por um dos seguintes cinco grãos: trigo, cevada, aveia, espelta ou centeio. O fermento produzido pelas uvas ou seus açucares não é considerado chametz.”<sup>9</sup>*

É de salientar que a posse em nossa casa destes cinco grãos ou seus derivados não faz deles necessariamente *chametz* pois para o serem teriam de ter estado expostos a água e em repouso durante algum tempo. No entanto, é aconselhável a sua remoção de nossas casas nesta altura pela simples razão de que não sabemos o tratamento que esses produtos receberam antes de chegarem às nossas despensas. Um simples exemplo é a farinha. É prática corrente na indústria alimentar dos nossos dias o trigo ou qualquer outro cereal ser lavado antes de ser moído e transformado em farinha. De acordo com a definição, bastará que esse cereal fique em contacto com a água e em repouso por um período superior a 18 minutos (ou menos dependendo da temperatura ambiente) para que o processo de fermentação tenha início. A partir desse momento, essa farinha será *chametz*. A única garantia é que na embalagem conste a certificação rabínica dizendo que é apropriado para o período pascal (não basta ser kosher) mas encontrar esses produtos em Portugal é muito difícil. O mesmo se aplica por exemplo a massas que são uma simples mistura de trigo com água. Apesar de, por definição não serem fermentadas, a exposição da farinha de trigo à água, pode ter sido suficiente para desencadear o processo de fermentação e classificar esse produto como *chametz*. Uma vez mais, se formos rigorosos no cumprimento deste mandamento, teríamos de, ou usar produtos certificados, ou simplesmente, omitir estes produtos da nossa dieta, removendo-os de nossas casas por uma semana. Convenhamos que não é algo de extremamente difícil.

<sup>8</sup> Do forum <http://ancient-hebrew.proboards.com/index.cgi?board=nt&action=display&thread=67>

<sup>9</sup> Do site [http://www.chabad.org/holidays/passover/pesach\\_cdo/aid/508672/jewish/Why-is-it-permitted-to-drink-wine-on-Passover-when-it-is-fermented-with-yeast.htm](http://www.chabad.org/holidays/passover/pesach_cdo/aid/508672/jewish/Why-is-it-permitted-to-drink-wine-on-Passover-when-it-is-fermented-with-yeast.htm)

Convém lembrar que o incumprimento deste mandamento não era algo para que YHWH olhasse de ânimo leve, mas era algo sim que implicava a excisão do povo, ou seja, ser cortado da comunidade de Israel, conforme já lemos atrás.

E é precisamente porque a penalidade para o incumprimento deste mandamento é tão severa que os rabis instituíram as chamadas 'vedações' para proteger o mandamento. O problema é que essas 'vedações' hoje em dia tornaram-se mandamentos a par dos da Torá. Que 'vedações' são estas?

Para além das substâncias passíveis de se tornarem *chametz*, outras há que embora não sejam passíveis de se tornarem *chametz* têm uma aparência muito semelhante. Assim, alguns rabis, nomeadamente os Ashkenazi<sup>10</sup>, para além dos derivados dos cinco grãos proibem ainda os chamados *kitniyot* [lit. 'pequenas coisas'], que inclui inclusive legumes e que incluem arroz, milho, soja, feijões, ervilhas, lentilhas, amendoins, mostarda e sementes de sésamo.

Apesar destes produtos nunca se tornarem *chametz*, podem ter a aparência de *chametz* e, para não induzir ninguém em erro<sup>11</sup>, alguns rabis proibem também o seu consumo. Os rabis Sefarditas<sup>12</sup>, no entanto, permitem o seu consumo durante a semana dos asmos.

E que dizer então do vinho? Apesar de existirem opiniões diversas, mesmo dentro do judaísmo, a opinião mais generalizada e que prevalece é a que já reproduzimos acima. Apesar de ser um produto fermentado, o fermento do vinho não deriva de nenhum daqueles cinco cereais e como tal, tecnicamente não é *chametz*. Prova disto é que um dos ingredientes indispensáveis em qualquer Páscoa é precisamente o vinho. Apesar de, no mundo cristão muita gente celebrar a Páscoa com sumo de uva (não fermentado, portanto) precisamente para evitar consumir um produto fermentado, essa opção baseia-se na ignorância do que constitui *chametz*. Basta pensar que em Israel as uvas são colhidas no Outono (Setembro / Outubro) mas a Páscoa só é celebrada na Primavera (Março / Abril), i.e., seis meses depois. Como seria possível ao Israel antigo, preservar o sumo de uva fresco, sem fermentar, durante seis longos meses?

Mas se o vinho não é *chametz* tal como também não o são outros produtos fermentados como sejam por exemplo, os iogurtes ou o queijo precisamente por não derivarem dos cinco cereais já identificados, que dizer então de outras bebidas como por exemplo a cerveja ou o whisky?

---

<sup>10</sup> Os Ashkenazi são judeus oriundos do norte da Europa.

<sup>11</sup> Se alguém visse outra pessoa a consumir estes produtos durante o período dos asmos, poderia pensar, das duas uma, ou que essa pessoa estava a transgredir o mandamento ou que era lícito comer *chametz* durante esse período.

<sup>12</sup> Os Sefarditas são judeus oriundos da zona mediterrânica (sul da Europa e norte de África) com especial incidência na Península Ibérica.

Estes sim são considerados *chametz* – e quanto a isto não há divergências de opinião – precisamente porque qualquer destas bebidas são produzidas a partir da fermentação de cereais incluídos naquele grupo de cinco. Não é o álcool que os exclui pois o vinho, proveniente das uvas, também é alcoólico e não é considerado *chametz* nem o vodka, feito de batata, é *chametz*. O que exclui bebidas como a cerveja ou o whisky é serem feitos a partir da fermentação daqueles cereais e serem, como tal, *chametz*.

Na identificação do que é ou não *chametz* sempre houve zonas cinzentas, algo que se vê pelas várias opiniões que subsistem mesmo no seio do judaísmo rabínico. Uma das zonas cinzentas actuais é que dizer de agentes de levedação como o bicarbonato de sódio ou outros agentes químicos que provocam o mesmo efeito? São ou não *chametz*?

Compreensivelmente, as opiniões dividem-se. Se por um lado não são derivados de nenhum dos cinco cereais acima referidos e nem sequer provocam fermentação, logo, tecnicamente, no sentido bíblico do termo, não são *chametz*, por outro lado provocam um efeito nas massas semelhante ao da fermentação. Libertam também dióxido de carbono na massa fazendo a massa crescer, mas não o fazem por acção da fermentação mas por uma reacção química com a água presente na massa.

Devido a esta zona cinzenta é frequente ver nas mesas de muitas famílias judaicas durante a Páscoa, bolos que por serem feitos de farinha certificada para o uso pascal ou de outras farinhas não *chametz* (e.g. milho) juntamente com bicarbonato de sódio ou outro agente químico de levedação, não são considerados *chametz*, sendo portanto passíveis de serem consumidos. Diga-se no entanto, que se é verdade que muitos rabis permitem o uso e consumo destas substâncias, muitos outros há que os proíbem. Nestes casos o conselho dado às famílias judaicas é o de se aconselharem junto do seu rabi.

Na opinião deste autor, o uso destas substâncias é meramente um artifício para evitar abdicar de alguns confortos durante a semana dos asmos. Se é verdade que, estritamente falando, nenhuma destas substâncias químicas hoje correntemente usadas pode ser considerada *chametz*, a verdade é que estas substâncias são o se'or dos nossos dias. O efeito que provocam nas massas é exactamente o mesmo – a injeção de dióxido de carbono na massa através de uma reacção química ao invés de fermentação – sendo o resultado final indistinto de uma massa fermentada.

Se, como já vimos, alguns rabis chegam a proibir o consumo de coisas que claramente não são *chametz* pelo simples facto de que podem ter a aparência de *chametz* e induzir outros em erro, não me parece lógico que nos refugiemos nas limitações de uma definição para continuarmos a consumir coisas que são perfeitamente indistintas de produtos *chametz* só porque são feitas quimicamente ao invés de por fermentação. Não induz isso também em erro? Obviamente que

sim e até potencialmente muito mais que outras substâncias proibidas por alguns rabis. Consideremos a seguinte questão: teriam os filhos de Israel deixado a massa do pão crescer quando saíram do Egito se tivessem bicarbonato de sódio à sua disposição ou uma latinha de ‘fermento’ Royal<sup>13</sup>?

O mesmo se aplica no caso da broa de milho, por exemplo. De acordo com a maioria dos rabis, broas de milho ou bolos à base de farinha de milho, desde que não levem mistura de outras farinhas, podem também ser consumidos uma vez que o milho não é *chametz* (i.e. a farinha de milho misturada com água e deixada ao ar, não leveda, apodrece). Assim, a única forma de fazer a broa crescer é com a inclusão de um agente de levedação. Se esse agente for um agente químico, já vimos que de acordo com a maioria dos rabis, não há problema. Se esse agente for um pedaço de farinha levedada de um lote anterior, de acordo com eles, desde que esse pedaço seja também ele farinha de milho, tampouco há problema. No entanto, prevalece a opinião de outros rabis – na opinião deste autor, uma preocupação legítima – de que não basta abstermo-nos do *chametz* mas também de toda e qualquer substância que possa ter aparência de *chametz* para que não induzamos outros em erro.

Mas isto é a opinião deste autor. Zonas cinzentas haverá sempre e terá de ficar ao critério de cada um a forma de lidar com elas.

Assim, tecidas que estão todas estas considerações, o que é que devemos remover de nossas casas e de que é que nos devemos abster de consumir durante os dias da semana dos asmos?

1. Qualquer dos cinco grãos ou seus derivados (e.g. farinha) aos quais tenha sido acrescentada água e tenha sido permitido estar em repouso durante algum tempo (18 mins de acordo com os rabis). Se tal tiver acontecido ou não se tiver a certeza (pode ter ocorrido durante o período de fabrico) devem ser removidos de nossa casa pois consideram-se *chametz*. No entanto, se tivermos a certeza de não terem estado expostos a água, (e.g. certificados para a Páscoa por exemplo), não são *chametz* e podem ser consumidos;
2. Todas as comidas processadas que possam conter qualquer dos cinco grãos (e.g. panados congelados, pois contêm pão, cereais de pequeno-almoço, bolos, bolachas, etc.) devido aos motivos enunciados no ponto anterior;
3. Massas de compra (a menos que certificadas para Páscoa) pois são feitas de trigo que é um dos cinco grãos e estiveram com toda a certeza expostas a água. Massa feita em casa é permitida desde que cozida

<sup>13</sup> O chamado ‘fermento’ Royal, produto habitualmente presente em todas as casas portuguesas, não é na realidade fermento mas sim uma mistura de bicarbonato de sódio com outros agentes químicos de levedação.

imediatamente após amassada e desde que a farinha não seja *chametz* (e.g. farinha certificada);

4. Cervejas e whiskies bem como quaisquer outras bebidas à base de cereais (bebidas maltadas por exemplo, feitas à base de cevada ou alguns substitutos de café) pois são feitas à base de cereais *chametz* (fermentados) tornando-se elas próprias *chametz*. Outras bebidas, alcoólicas ou não, que não tenham por base qualquer dos cinco cereais, podem ser consumidas (e.g. vinhos, aguardentes de uva, cana ou arroz, vodkas, etc.);
5. Substâncias que contenham fermento ou sejam *chametz* mas que não sejam para consumo humano (e.g. comida de animais) não precisam de ser removidas uma vez que o mandamento consiste em não comer *chametz* nem possuir quaisquer agentes de levedação (o *se'or*) que possam ser adicionados à comida;
6. Medicamentos que contenham fermento ou substâncias *chametz* e que estejam a ser tomados, não são proibidos uma vez que a Torá ensina que a vida e como tal tudo o que seja necessário para sustentar a vida sobrepõe-se aos demais mandamentos;
7. Outras substâncias fermentadas mas não feitas à base dos cinco cereais (e.g. vinho, vinagres, iogurtes, queijos, etc.) não são consideradas *chametz* sendo o seu uso permissível durante o festival. Atenção no caso dos vinagres pois alguns vinagres brancos podem ser feitos de trigo, sendo por isso *chametz*. Vinagres de vinho, brancos ou tintos ou vinagres de cidra, não são *chametz* e podem ser usados.
8. As zonas cinzentas indicadas acima – o uso de agentes químicos de levedação como o bicarbonato de sódio ou o consumo de pães ou bolos feitos à base de farinhas lícitas mas com aparência de *chametz* – terão necessariamente de ficar ao critério de cada um.

Rui Quinta

Tampere, Abril de 2012