

מבוא לבישול בשבת / הרב י"צ רימון

המרכז האקדמי לב – הלכות בישול 1

א. סדר הלימוד על פי המתודולוגיה

שלום לכולם, אנחנו בשיעורון קצר ממש, כמה דקות, כי אנחנו מתחילים את הזמן עכשיו, ואנחנו הולכים ללמוד 'בישול' במשך זמן די רחב. מה שאני רוצה לעשות עכשיו זה לעשות תשקיף כללי, כשמדובר על נושא גדול, לפעמים אדם הולך לאיבוד, ואני רוצה לעשות עכשיו סדר, לעבור מהר על מה זה ללמוד הלכות בישול.

קודם כל אני צריך להקדים שאנחנו לא נלמד הלכות בישול לפי סדר השולחן ערוך. ולמה? כי השולחן ערוך לא כתב הלכות שבת מתוך מגמה מתודית, אלא מתוך סדר היום של האדם. כשאתה לומד הלכות בישול בשו"ע אתה מגיע לסימון רנ"ג, הסימון הראשון, והוא מדבר על דיני דרבנן, על שהיה של דברים, על חזרה בשבת, כל מיני ענייני דרבנן, הוא לא מדבר בכלל על העקרונות של בישול. רק הרבה סימנים אחר כך, בסימון שיח, הוא יתחיל לדבר על בישול, על הגדרת בישול, מה זה בישול ומה זה בישול דאורייתא. למה הוא עשה את זה? כי לא עניין אותו הצד המתודי בדבר הזה, הוא הלך לפי סדר האדם בשבת, לפני שבת אתה רוצה לשם דברים על הפלטה, אז הוא כתב את זה ראשון, למרות שזה איסורי דרבנן. אחרי זה בתוך השבת הוא ידבר על בישול, אבל הוא יעבור הרבה דברים בדרך עד שהוא יגיע לשיח, הוא יגע בענייני מלבן וקושר וכל מיני דברים עד אז.

אנחנו נלמד בצורה אחרת, כמובן שכמה שיותר בתוך הסימון להיצמד לדברי השולחן ערוך. נלמד בדרך הבאה – בהתחלה נדבר ביסודות בישול, על חלק מהם כבר קצת דיברנו, מה זה בדיוק בישול, ההגדרה המהותית הלמדנית, היו קצת שיעורים יותר עיוניים מה זה נקרא בישול; הזכרנו קצת לאיזה רמה של בישול

התבשיל צריך להגיע כדי להיות מבושל, בן דרוסאי, בישול מלא; מהי רמת החום של הבישול, יד סולדת, איך מחשבים יד סולדת; כל זה אפשר להגיד שהיה בשיעורי המבוא. לא על הכל דיברנו, אבל הכל היה בדפי המקורות.

חלק מהמבוא זה גם הדברים הנוכחים שאנחנו הולכים ללמוד, על תולדות חמה ותולדות האור. שכל הדברים האלה למועשה מנסים להגדיר לנו מהו מקור החום לעניין בישול. ואני אסביר טיפה. כדי להתחייב בבישול צריך שלושה דברים – מקור חום שמחייב, רמת חום שמחייבת ותוצאת בישול בתבשיל.

לגבי מקור חום, השאלה היא מאיפה מגיע החום הזה, הוא מגיע מאש? הוא מגיע משמש? הוא מגיע מתולדות שמש? הוא מגיע ממיקרוגל? הוא מגיע מדוד שמש? מאיפה הוא מגיע? זו שאלה אחת, מה מקור החום.

שאלה שניה – מה הטמפרטורה? אנחנו יודעים שהטמפרטורה צריכה להיות 'יד סולדת', ובוזה יש לנו שני גדרים שצריך לשים לב אליהם, בדרך כלל רגילים לדבר על יד סולדת בתור '45 מעלות צלזיוס', אבל באמת יד סולדת של 45 מעלות צלזיוס אנחנו לא בטוחים שזו יד סולדת, אנחנו יודעים שעד שם זה בטוח לא יד סולדת, לא בטוח ש45 מעלות זה כבר נחשב יד סולדת, ולפעמים אחרנו צריכים לחומרא להיות בטוחים שזה יד סולדת. למשל בענייני בישול, שלדעת השולחן ערוך נזל שירד מיד סולדת הוא לא מבושל. 45 מעלות צלזיוס זו לא המידה הנכונה, כי לא בטוח שזו יד סולדת, כאן מקובל ללכת על בערך 70 מעלות צלזיוס. כלומר, בין 45 ל70 מעלות צלזיוס זה תחום שלא ברור לנו, פחות מזה זה בטוח לא יד סולדת, מעל זה בטוח יד סולדת. אז זה הדבר השני שיש כאן, הגורם של רמת החום.

והדבר השלישי – לאיזה מצב הבאת את התבשיל? האם הבאת אותו לבישול קצת? הבאת אותו לרמה של בן דרוסאי שזה שלישי בישול או חצי בישול, מחלוקת רש"י והרמב"ם? או הבאת אותו לבישול מלא? ומה ההגדרה בנוזלים – לאיזה מצב הבאת את זה בנוזלים?

עכשיו, אנחנו צריכים את כל הדברים האלה ביחד כדי להתחייב בבישול, צריך גם מקור חום, גם רמת חום וגם רמת בישול. אם למשל יש לך מקור חום של שמש, גם אם אתה תביא משהו לבישול מלא – זה לא נקרא 'בישול מהתורה', אתה צריך את שלושת הדברים האלה כדי שהדבר יחשב בישול מהתורה. אז זה קודם כל המסגרת הראשונה שנדבר עליה, להבין את מלאכת הבישול והשלכותיה להיום, גם במיקרוגל, גם בדוד שמש וכו'.

השלב הבא, זה המשך של הדברים האלה, אבל אחרי שדיברנו על תולדות אור ותולדות חמה, אנחנו עוזבים את הכל, אנחנו נשארים באש. כל מה שאנחנו עכשיו מדברים זה אש, גמרנו את כל המבוא, אנחנו נשארים באש. עכשיו באש, יש כלי ראשון על האש, ויש כלים שונים שאנחנו נצטרך לדון בזה, שזה עוד פעם תהיה סדרה של כמה שיעורים. אז יש כלי ראשון על האש, ויש כלי ראשון שהוסר מהאש, ויש כלי שני שלקחת מהכלי הראשון ושפכת אל הכלי השני, ויש כלי שלישי. כל הדברים האלה צריך להגדיר אותם, כלומר אחרי שהלכת למסלול של אש, אחרי שהוצאנו כבר את התולדות, אז ב'אש' אתה צריך לראות כלי ראשון, כלי שני וכלי שלישי. וכמוכן שאחד הדברים שהוא פלונטר גדול תמיד זה מצבי הביניים, הגדרת כלי ראשון וכלי שני, אבל מה קורה בעירוי? ועכשיו נצטרך להקדיש כמה שיעורים למצבי הביניים. מצבי הביניים זה גם עירוי, האם עירוי ככלי ראשון או עירוי ככלי שני; אבל יש עוד מצבי ביניים, כמו למשל 'גוש', יש לך תפוח אדמה

חם, האם זה כלי ראשון או כלי שני? כל זה בהגדרת מקור החום, אבל בתוך הסעיף של אש, בתוך אש עדיין צריך להגדיר האם זה צריך להיות אש ממש, כלי ראשון, עירוי, גוש – כל הדברים האלה קשורים למקור החום ולהגדרתו.

השלב הבא הוא לגבי התבשיל, לגבי התבשיל הזכרנו שתבשיל צריך להגיע לבן דרוסאי, לשליש בישול, צריך להבין מה קורה אם הוא הגיע לשליש בישול, ומה קורה בהמשך – בין שלישי בישול לבישול מלא; מה קורה כשאדם עושה מנה חמה בשבת, שאולי היא מבושלת, אבל לא בישול מלא. אז זה עוד שלב שאנחנו נצטרך לדבר עליו, על התבשיל עצמו. ועוד דבר שצריך להאריך הרבה בבישול זה לגבי 'בישול אחר בישול', מה קורה אם דבר התבשל פעם אחת והתקרר – האם אני אומר שהוא מבושל או שנאי אומר שהוא לא מבושל. אז כל אחד שלמד קצת הלכה יודע שדבר יבש גם אם הוא התקרר הוא נחשב למבושל, ומרק קר נחשב ללא מבושל ואי אפשר לחמם אותו. כל הנושא הזה הוא פלונטר גדול שנצטרך ללמוד אותו, את דין בישול אחר בישול, ביבש ובלח, נצטרך להבין אותו, להבין את הסברות, מה ההבדל בסברא בין יבש ללח, והאם כל הראשונים מסכימים לזה, ונראה שרוב הראשונים לא מסכימים לזה. נצטרך להבין את שיטות הראשונים, נצטרך להבין את פסיקת השולחן ערוך והרמ"א שהיא מאוד מעניינת ומפתיעה. ואחרי שנבין את זה נצטרך להגדיר מה נקרא יבש ומה נקרא לח, וההגדרות כאן הן עוד פעם דורשות מאיתנו מחשבה, מה קורה אם יש דבר שהרוב יבש אבל יש רוטב, האם אני מגדיר את זה כיבש או כלח, שזה דיון אחד; מה קורה בדבר שהוא ג'ל, שהוא רוטב קרוש? עכשיו הוא קרוש, אבל אחרי החימום הוא יהיה נוזלי, האם אני מגדיר אותו כיבש או כלח? זו סוגיית 'אינפנדה' בשולחן ערוך סימן שיח סעיף טו; יש לנו

אחד שנקרא 'שהייה', זה אומר דברים שאתה שם לפני שבת, וחז"ל גזרו שלא כל דבר אתה יכול לשים לפני שבת, זה תלוי אם זה גרוף וקטום או שלא, כל זה תחילת פרק שלישי במסכת שבת וסימנים רנ"ג והילך.

בהקשרים האלה עוד כל מיני הגדרות מה בדיוק מגדיר יבש ומה בדיוק מגדיר לח, ונצטרך כאן להאריך; ויש עוד דברים שצריך לדון בהם, מה קורה למשל בכל האבקות, שקית תה זה דבר לא מבושל, אבל סוכר זה דבר מבושל, קפה נמס זה דבר מבושל, אבל הם אבקה שאתה שם עליהם מים וממיס אותם, איך צריך להתייחס לזה? האם יש בישול בדברים האלה? אין בישול בדברים האלה? אז זה עוד הגדרה שהיא פועל יוצא של הגדרת לח ויבש, והכל סביב בישול אחר בישול.

חוץ מהדבר הזה, יהיה לנו עוד נושא ב'בישול אחר בישול', וזה בעקבות חידושו של בעל היראים שטען שלמרות שאין בישול אחר בישול, יש 'בישול אחר אפיה'. אז נושא נוסף שנצטרך לדון זה 'בישול אחר אפיה', אתה אפית בסקוויט, האם מותר לך להכניס אותו לתוך כוס תה? והאם מותר לך לשים מצות בתוך מרק? זה כל דין 'בישול אחר אפיה', שכל זה עוד פעם בגדר של בישול אחר בישול.

אז הנושא הראשון שדיברנו עליו היה יסודות בישול, אחרי זה דיברנו על הגדרת מקור החום, ואחרי זה דיברנו על התבשיל וכל מצבי התבשיל, ובישול אחר בישול. אחרי שאנחנו גומרים את זה יש לנו עוד דברים קטנים, אחד מהם זה מגיס, הוא קטן, אבל זה עוד נושא שצריך לברר; מה הדין של כל מיני עירבובים ודברים נוספים.

וכשנגמור את זה ועוד כמה דברים קטנים, אז נצטרך לעבור לדבר האחרון, וזה גזרות דרבנן בבישול. חכמים גזרו כל מיני גזרות בבישול, הסיבה העיקרית שחכמים גזרו היא 'שמא יחתה בגחלים', אתה תבוא לחמם ובסוף אתה תערבב את הגחלים ותעבור על איסור 'מבעיר'. במסגרת הזאת יש לנו כמה מצבים, יש לנו דבר