

בישול אחר בישול בלח – סברות;
הצלבת השיטות – בן דרוסאי ולח / הרב י"צ רימון
המרכז האקדמי לב – הלכות בישול 14

- א. בישול אחר בישול בלח לפי סברת 'יצירת אוכל'
- ב. דיון לגבי בישול מים – יחסי בישול וחימום
- ג. בישול אחר בישול בלח – לפי סברת 'שינוי חומר'
- ד. הצלבת השיטות – בן דרוסאי יחד עם לח
- ה. לקראת ההמשך

א. בישול אחר בישול בלח לפי סברת 'יצירת אוכל'

אנחנו ראינו בסוף השיעור הקודם, שיש מחלוקת ראשונים אם יש בישול אחר בישול בלח, ראינו שדעת רש"י איך שהבין אותו הרא"ש, וזו דעת הרא"ש על פי הבית יוסף, וגם הנימוקי יוסף ורבינו ירוחם ורבינו יונה – שיש בישול אחר בישול בלח. ביבש – לא, בלח – כן. ראינו שרוב הראשונים חושבים שאין הבדל, לא ביבש ולא בלח. זה הרמב"ם, הרמב"ן, הרשב"א, הרמ"ך, הר"ן והמגיד משנה.

אני עכשיו רוצה להסביר קודם כל את מי שחושב שיש הבדל בין לח לבין יבש. מה הסברא של המחלוקת? אז ננסה קצת לחדד את הדברים. אנחנו ראינו שיש שתי אפשרויות להבין את איסור בישול – אפשרות אחת שאיסור בישול זה יצירת אוכל על ידי חום האש; אפשרות שניה שזה שינוי חומר על ידי חום. ואם נחדד קצת בקצרה, אז הדרך הראשונה מתמקדת בתוצאה של האוכל, והדרך השנייה מתמקדת יותר בתהליך של שינוי החומר. ולפי כל אחת מההבנות האלה אני רוצה לנסות להבין את החלוקה בין יבש ללח. אנחנו נבין את זה, ואז ננסה להסתבך עוד קצת.

אם אני מבין כמו האפשרות הראשונה, שבישול זה יצירת אוכל על ידי חום, מה ההבדל בין יבש לבין לח? אנחנו מדברים עכשיו על יבש שהתקרר או לח שהתקרר, מה ההבדל בין שניצל קר לבין מרק עוף קר?

בואו נאמר, התקלקלה הפלטה של שבת – אז נגיש לשולחן בורקס קר, ונגיש שניצל קר, אבל אף אחד לא יגיש מרק עוף. כלומר, יכול להיות שבנוזל החימום הוא חלק מרכזי מאוד מההגדרה שלו כאוכל, וברגע שהוא מאבד את החום הוא נחשב כלא מבושל. והדרך הזאת היא דרכו של בעל האגלי טל, ולמעשה לפי דבריו יוצא שבאוכל חם החימום הוא חלק מהבישול, אז ברגע שזה קר זה כבר לא מבושל, זה באוכל לח. באוכל יבש, האוכל הוא אוכל גם בלי החום, החום הוא תוספת, גם בלי החום הוא נחשב מבושל. ולמעשה, גם בנוזל קיימים שני הדברים, קיים הבישול וקיים החימום, וזאת מחלוקת הראשונים. כאשר הנוזל מצטנן, כאשר הוא קר, אז התיקון של החימום כבר לא קיים, יש רק התיקון של הבישול. והשאלה היא עד כמה באמת אני אומר שהעיקר זה התיקון של הבישול או התיקון של החימום.

ב. דיון לגבי בישול מים – יחסי בישול וחימום

עכשיו, בהגדרה הזאת האגלי טל אומר שאולי במים לכולי עלמא יהיה איסור של בישול אחר בישול, כי במים ברגע שהם מתקררים הם איבדו את הכל. מים לעומת מרק, במרק אתה אומר שגם אם זה קר זה עדיין קצת אוכל. מים זה כאילו שום דבר, זה רק החום, ברגע שהם הצטננו – זה לא שווה כלום.

הפרי מגדים מביא את הדבר הזה, אבל אומר בדיוק הפוך. הוא אומר, מים זה דבר שכולם שותים אותו גם כשהוא קר, וכיוון שזה נאכל חי – אז אולי בזה באמת כל הבישול במים זה רק החימום, ובוה כולם יסכימו שחייבים כי בזה אין משמעות אחרת, זה ראוי

לאכילה גם קודם. כלומר, גם מי שידבר על הכנת דבר לאכילה, הוא לא ידבר במים, מים זה ראוי לאכילה גם כשזה קר. אז במים, החימום זה מה שיוצר משמעות לכולי עלמא, ואולי לכולי עלמא יהיה חייב במים.

אחר כך, באגלי טל בהשמטות, הוא אומר שאולי בעצם יש משמעות לחימום המים אפילו כשזה מתקרר. הוא אומר שעל פי רפואה יודעים שזה טוב לבשל את המים, אדם שרוצה מים בחום של 60 מעלות – קודם כל מרתיח אותם, ואז מחכה שיתקררו. אז יכול להיות שזה כן עשה משהו, יכול להיות שזה יצר משהו.

הגישה עצמה אבל בכל אופן, היא הגישה שסוברת שהכנת הדבר לאכילה זה הדבר שגורם לו להיות מבושל, וברגע שהוא חוזר למצב שכבר לא נהנים מהחום שלו, לא יאכלו אותו, אז תהיה בו בעיית בישול. כי אנחנו מבינים שבנוזל יש משמעות מיוחדת לחום המים, כאילו זה מאבד את החום אז זה מאבד את המרכיב המרכזי של בישול.

בסוגריים רק אני אגיד, לגבי בישול במים בכלל, אז יש לנו כמה שיטות – יש כאלה שחושבים שאין בכלל בישול במים, אני מדבר על מים חיים; יש כאלה שחושבים שיש איסור בישול במים, אבל אחרי שהם הצטננו אז לכולי עלמא אין איסור בישול במים. והשיטה הזאת מובנת אם אנחנו מבינים כמו הרופאים, שאם זה התחמם כבר פעם אחת זה כבר קיבל את כל התכונות הטובות שלו, ועכשיו גם אם זה קר זה נחשב מבושל. זו שיטת המנחת כהן.

יש שיטה אחרת שחושבת שמים זה כמו כל נוזל אחר, שזאת שיטת האגלי טל. כמו כל הנוזלים, שאם הוא יצטנן תהיה מחלוקת. יש שיטה רביעית שחושבת שמים לכולי עלמא אם יצטנן יהיה איסור בישול, שזו שיטת האגלי טל לפני שהוא חוזר בו, כי אמרנו שבמים החימום זה החלק המרכזי שלהם, ובלי החימום זה מאבד את שם המים.

יש עוד שיטה חמישית שאולי עוד נזכיר קצת, אבל אני לא הולך להתייחס אליה – שמים אנשים רגילים לשתות מאוד חם בדרך כלל, אז אולי אפילו כשזה הצטנן קצת זה כבר יחשב לא מבושל, בשונה מנוזלים אחרים. והשאלה היא איזה אנשים, אני למשל לא ככה, אני מחכה. אני רק אומר, יש שיטה כזאת, אפשר להסתכל בשו"ת אז נדברו חלק ו' בסימנים ט'–י'.

עכשיו, כל הגישה הזאת, שאומרת שלמעשה ההבדל בין לח ליבש הוא האם אני אומר שזה אוכל או לא אוכל כשזה קר – שניצל קר הוא אוכל, מרק עוף קר הוא לא אוכל – הקושי הוא שיש לנו הרבה דברי ביניים, יש לנו כל מיני מצבי ביניים שצריך לראות, למשל מרק פירות, או מרק עגבניות. מרק עגבניות, יש כאלה שדווקא אוכלים אותו קר, יש מרק עגבניות מיוחד שאשכנזים אוכלים, קוראים לו בורשט. ואז השאלה היא מה אנחנו עושים בדברים כאלה – האם זה איסור תורה? איסור דרבנן? איך מתייחסים לדברים כאלה?

ג. בישול אחר בישול בלח לפי סברת 'שינוי חומר'

אנחנו עוברים לשיטה השניה.. השיטה השניה שאמרנו, שינוי חומר על ידי חום. לפי השיטה השניה, באוכל יבש השינוי הכימי נעשה בדרך כלל בתהליך הבישול, והשינוי הזה נשאר גם אחרי שזה מתקרר. למשל, אם אתה בישלת עוף, או שניצל – השינוי הכימי התרחש, וגם כשזה יתקרר עדיין נשאר אותו שינוי כימי, זה לא חוזר למצבו הקודם. לעומת זאת, במים, השינוי הכימי המרכזי הוא ההתרחקות של המולקולות, וכשהמים מתקררים זה חוזר לאותו מצב. ויכול להיות שאם אני אומר שההגדרה של בישול זה התהליך, שינוי החומר על ידי חום, אז יכול להיות שבאמת זה ההבדל בין לח ליבש – ביבש החומר לא משתנה גם אחרי שזה מתקרר, או לא משתנה בצורה משמעותית, ולכן הוא נחשב מבושל,

ואם תבשל אותו עוד פעם לא תעבור על איסור בישול; ובנוזל זה כן משתנה, ולכן שם אתה תעבור על איסור בישול.

עכשיו, כמובן כשיש לנו למשל מרק, אז יש לנו בתהליך הבישול קשרים מסוימים שממשיכים להתקיים, וקשרים חדשים. יש את החלק של הקשר בין הנוזל לירקות, יש דברים שבאמת עברו שינוי; ויש חלק שאולי כן משתנה מחדש. ואולי זה קשור למחלוקת שעוד נדבר עליה, מה קורה בדבר שברובו יבש, ויש בו נוזל קצת – רוטב.

אבל בכל אופן, לפי ההגדרה הזאת, ההגדרה היא לא 'יצירת אוכל', אלא 'שינוי חומר על ידי חום', הפיכת דבר חי למבושל, זאת ההגדרה. וברגע שעשית את זה, ממילא אם זה התקרר – לא יהיה איסור בישול; ובנוזל – כן יהיה איסור בישול.

יכול להיות שאפשר להגיד את אותו דבר, אבל בניסוח קצת שונה. במקום לדבר על שינוי כימי, אפשר לדבר על האם השינוי מורגש, האם שמים לב אליו אחרי שהוא התקרר. זה קצת אולי יותר קל, ביבש בדרך כלל השינוי ניכר, כל אחד יכול בקלות לשים לב שהשניצל מבושל, שהעוף מבושל. כלומר, ההבדל בין עוף מבושל, בשר מבושל, שניצל מבושל או לא מבושל – הוא הבדל תהומי. כל אחד יכול להרגיש ישר את הבישול.

כאשר אני מדבר על מים – אף אחד לא יכול להרגיש אם זה היה פעם מבושל או לא. כמובן שעוד פעם פה, יש לנו הרבה דברי ביניים, שבהם מרגישים חלק וחלק לא מרגישים. אבל יכול להיות שזו הנקודה, אם באמת הבישול עדיין עושה רושם. אם אני אומר שהבישול ניכר, אז זה לא איסור בישול גם כשהוא קר, כי הבישול ניכר אז לא יהיה איסור בישול גם כשהדבר קר. אבל אם אני אומר שזה כבר לא ניכר, אז אולי הוא איבד את הבישול שלו? מי שהולך בדרך הזאת זה בעל 'תהילה לדוד'. הוא מזכיר קצת את הדבר הזה של 'ניכר' או 'לא ניכר'.

השאלה אם זה פקע, השאלה אם אני אומר 'הבישול נעלם, פקע הבישול'. עכשיו, הסברא הפשוטה בדרך כלל בגמרא, שלא פקע – אין בישול אחר בישול. השיטה המיוחדת אומרת 'אין בישול אחר בישול' אם אתה עדיין מרגיש את הבישול, אבל אם לא ניכר – אז כאילו כבר לא מבושל. אנחנו עוד נראה את הסברות האלה ואת השימוש שלהם.

אני רק אגיד שיכול להיות שחלק מהסברות האלו גם תלויות בעוד דבר. זה היה במשכן למשל, מה שאתה שאלת, אולי נגיד שבמשכן בישלו דברים חיים, לא בישלו דברים מבושלים. ולבשל דבר מבושל זה לא בישול שהיה במשכן. עכשיו, אתה אומר 'טוב, אם לא ניכר הבישול בכלל, אז זה כאילו כמו המשכן, זה דומה', אז אולי כל הכיוונים מתחברים ביחד.

ד. הצלבת השיטות – בן דרוסאי יחד עם לח

עכשיו אני רוצה לעשות קצת בלאגן. ומה הבלאגן שאני רוצה לעשות? אני עכשיו רוצה להצליב בין מה שלמדנו עכשיו ב'אין בישול אחר בישול בלח', לבין מה שלמדנו על 'בישול אחר בן דרוסאי'. להצליב את כל השיטות, לנסות להסביר אותן ביחד. אנחנו אוהבים קצת להסתבך.

ארבע שיטות בהצלבה שבין מעל בן דרוסאי לבין לח שנצטנן:

א. אין בישול אחר בישול כלל (בין בלח, בין אחר ב"ד) – רמב"ן, רשב"א ורמ"ד.

ב. יש בישול אחר בישול בין בלח שנצטנן ובין מעל בן דרוסאי (אין בא"ב רק ביבש המבושל כל צרכו) – רש"י, סמ"ק, טור ושו"ע.

ג. יש בישול אחר בן דרוסאי, אך אין בישול בלח שנצטנן – רמב"ם (ע"פ ב"י), ר"ן ומוגיד משנה.

ד. אין בישול אחר בן דרוסאי, אבל יש בישול בלח שנצטנן – רבינו יונה, רבינו ירוחם ורא"ש (לפי ב"י).

יש לנו ארבע שיטות. יש לנו שיטה שאומרת שאין בישול אחר בישול כלל, לא בלח ולא אחר בן דרוסאי – זו למשל שיטת הרמב"ן, והרשב"א, והרמ"ך – שאין בישול אחר בישול בכלל. הדעה הזאת היא דעה קיצונית, ולכן קל יותר להסביר אותה. אם אנחנו מבינים שאין בישול אחר בישול בכלל, אז למשל אנחנו ראינו שיהיה נוח לנו להסביר שבישול זה יצירת אוכל, ובן דרוסאי זה כבר אוכל בשעת הדחק, ולכן זה נחשב כבישול, לח ויבש זה לא משנה – בישראל את זה אז הכל נהיה אוכל. גם מרק עוף קר אפשר לאכול בשעת הדחק, כמו בן דרוסאי כזה, זה נחשב מבושל וגמרנו. כנראה נסביר את זה על ידי יצירת אוכל, הסברא הראשונה שאמרנו, זה קל לנו יותר להסביר.

יש לנו את השיטה השניה שחושבת שתמיד יש בישול אחר בישול, גם בלח שהצטנן, גם מעל בן דרוסאי, תמיד יש בישול אחר בישול, והשיטה הזאת היא שיטת רש"י, והסמ"ק, והטור והשולחן ערוך, שתמיד יש בישול אחר בישול. ונמי שחושב שתמיד יש בישול אחר בישול, גם אותו יותר קל להסביר. למשל, יהיה לנו קל להסביר אותו על ידי שינוי חומר, ונגיד שתמיד יש בישול, יש בישול אחר בן דרוסאי כי החומר ממשיך להשתנות, ויש בישול אחר בישול בלח כי החומר חוזר לקדמותו ועכשיו הוא הולך ומשתנה מחדש. תמיד את הקיצוניים יותר קל להסביר, לכן גם בחיים שלנו אנשים יותר קיצוניים, זה לא אומר בהכרח שזה יותר נכון, העולם הוא מורכב. אבל אתם יודעים שמה שכתבתי לכם עכשיו זה נוח, כי אם אתה רוצה לזכור בעל פה שיטות, שואלים אותך 'מי אומר אין בישול אחר בן דרוסאי?', אז אתה יודע, תזכור תמיד – רמב"ן רשב"א רמ"ך – אין בישול אחרי שום דבר, לא בן דרוסאי ולא לח, לפי שיטתם אין בישול בכלל.

יש לנו עכשיו את דעות הביניים, יש לנו את הדעה שאומרת שיש בישול אחר בן דרוסאי, אבל אין בישול בלח שהצטנן. וזאת שיטת

הרמב"ם על פי הבית יוסף, וגם הר"ן והמגיד משנה. כלומר, אחרי בן דרוסאי יש בישול, אבל לח שהצטנן – בו אין בישול.

איך נסביר את הדעה הזאת? יש כל מיני דברים שצריך לחשוב עליהם. מי שחושב שיש בישול אחר בן דרוסאי, ראינו שאפשר להסביר אותו שזה או בגלל שיש עדיין שינוי חומר שממשיך, ואם כך אז אנחנו קצת נתקעים עם הלח, כי בלח לכאורה זה חוזר לקדמותו, וגם יש שינוי חומר. ראינו אפשרות אחרת להסביר, שיש בישול אחר בן דרוסאי בגלל שצריך שיהיה מוכן לאכילה, ואחרי בן דרוסאי זה מוכן רק בשעת הדחק, זה לא נחשב מוכן לאכילה. אז אם אנחנו מסבירים שזה לא מוכן לאכילה, אז אפשר להגיד שאחרי בן דרוסאי זה לא מוכן לאכילה ולכן יש איסור בישול אחרי בן דרוסאי. אין בישול בלח שהצטנן, כי אחרי שזה התבשל פעם אחת זה תמיד מוכן לאכילה.

עכשיו, זה נכון שבמים זה מוכן לאכילה גם קודם, נכון שכאן אנחנו נצטרך לראות עוד סברות, אבל איכשהו נצטרך להגיד, נצטרך להגיד שאולי בדוחק זה..

השיטה הרביעית – אם אני אומר שאין בישול אחר בן דרוסאי, אבל יש בישול בלח שהצטנן. אז אם אין בישול אחר בן דרוסאי, אפשר אולי להגיד את מה שאמרנו על ה'ניכר', שאחרי בן דרוסאי אולי כבר ניכר שזה מבושל, זה ראוי לאכילה בדוחק, אז כן מרגישים כאן את הבישול. ואולי בלח שהצטנן לא מרגישים את הבישול. אני מביא את זה רק כדי שנבין שתמיד כדי לעמוד על סברא אתה צריך לראות את כל המפה, אז לא תמיד אתה יכול להסביר לגמרי בצורה מדויקת, אבל לפחות יש לנו אפשרות איכשהו להסתדר עם כל השיטות והסברות.

ה. לקראת ההמשך

מה שאנחנו צריכים לעשות עכשיו, זה לנסות לקחת את כל הדברים האלה, ולראות איך אנחנו מתקדמים איתם הלכה למעשה. וכאן מתחיל להיות מעניין, כי כל ההלכה למעשה היא לא רק 'הלכה למעשה', אלא ההלכה למעשה היא מאוד מרתקת כי זה ממש קריטי בכל שבת, היא מאוד מרתקת גם למדנית. אנחנו צריכים לראות בדבר הזה את פסיקת ההלכה של השולחן ערוך והרמ"א, אנחנו צריכים בדבר הזה לברר מה זה נקרא 'נצטנן'? לא רותח? ירד מיד סולדת? התקרר? מה בדיוק נקרא 'נצטנן'? ולהבין את הסברות השונות. אנחנו צריכים להבין כל מיני מצבי ביניים. אז מצב ביניים אחד זה שיש לך יבש ויש לך נוזל; מצב ביניים שני – שיש לך צ'ולנט כזה שזה לא נוזל ולא יבש, תערובת כזאת; מצב ביניים נוסף – זה שיש לך דבר שהוא קרוש והוא הולך להיות נוזלי, והאם דבר קרוש שהולך להיות נוזלי נחשב יבש או נחשב לח. כל הדברים האלה אנחנו נצטרך בעזרת ה' לדון בהם, וזה גם מעניין בסברות, אבל גם ממש קריטי הלכה למעשה. אתה מחמם בשבת בבוקר עוף קרוש – מותר או אסור? אתה מחמם דברים שיש להם קצת נוזל, אז אלה הדברים שבעזרת ה' נעשה בשיעור הבא.