מיכאל שלמה אבישיד

רב קהילת חב"ד רמת בית שמש א'
ראש כולל להוראה
דיין באה"ק ובחו"ל

Michael Chlomo Abichid

Rav kehilat Habdad a Ramat Beth Shemesh, Israel

Rosh Kolel et Dayan

אפיית מאכל פרווה בתנור בשרי

ב"ה. י"ז אלול תשע"ד, רמת בית שמש, אה"ק תובב"א,

לכבוד ידיד נפשי חביבי, הרה"ג הרה"ח הרב בנימין יחזקאל אדרעי שליט"א, הרב הראשי ליפן,

במענה לשאלתך אשר שאלתני האם ניתן לאפות דבר פרווה בתנור בשרי, באופן שיישאר פרווה ויוכלו לאכלו ביחד עם מאכלי חלב, אפרוש בפניך את תשובתי, בעזרת החונן לאדם דעת.

א. ראשית יש להקדים דין בסיסי הנקרא בשם נ"ט בר נ"ט, המבואר במסכת חולין דף קיא, ובאורך ביורה דעה סי' צה, ומופיע גם בשו"ע אדה"ז בהלכות פסח (סי' תמז, תנא, תנב), ובהלכות שבועות (סי' תצד) ועוד.

וניקח דוגמא פשוטה, דבר המצוי בכל בית. אשה שבשלה אטריות בדירה של בשר בת יומא (היינו שבתוך העשרים וארבע שעות שלפני זה בישלו בה בשר), הנה לשיטת הב"י מותר לאוכלם עם חלב כי טעם הבשר נלחש. אבל לשיטת הרמ"א אין לאכלם לכתחילה עם חלב, ואם כבר עירבם עם חלב מותר לאוכלם (וכן נוהגים חסידי חב"ד, וכבר דשו במה שכתב אדה"ז בסי' תצד מדין המרדה ואכ"מ). אבל אם יודעים לפני בישול האטירות שסופם להתערבב עם חלב בזה גם הב"י מודה שאין לבשל את האטריות בקדירה זו לכתחילה (כך דייק הש"ך בשיטתו, אבל הרב עובדיה יוסף ז"ל למד מהבדק הבית של הב"י להקל גם בזה).

אם מדובר בקדירה בשרית שאינה בת יומא (שלא בישלו בה בשר כבר עשרים וארבע שעות) מותר גם לדעת הרמ"א לאוכלם ביחד עם חלב. ואם ידוע לפני הבישול שעתיד לאוכלם יחד עם חלב יש להחמיר לכמה פוסקים שלא לבשלם בקדירה זו (חכמת אדם, ואפשר לדייק ברמ"א את מה שדייק הש"ך סק"ג במחבר).

ולכן מכל הנ"ל יוצא שיש לקחת תבנית פרווה או חד פעמי על מנת לאפות החלות לתוכה, במקרה שיודעים מראש שירצו לאכלם גם עם חלב (ובדיעבד שאפה בתבנית בשרית נידון ככל דיני נ"ט בר נ"ט דלעיל דלא כרש"ל וש"ך).

ב. ונותר לנו לדון מצד התנור עצמו, כי אולי לא נחשב נ"ט בר נ"ט, אלא פחות מכך, שהרי הלחם אינו נוגע בדפנות התנור אלא רק בתבנית, ולכן הטם העובר דרך הריחא של התנור, ואפילו בזיעה של התנור, יהיה קלוש מנ"ט בר נ"ט. וישנה בזה אריכות עצומה בפוסקים של דורנו מדין ריחא תחת מחבת המבואר בורה דעה סימן קח סעיף א' ברמ"א, ומדין זיעה המבואר בסימן צב ובסימן צג. ובנוגע לתנורים של ימינו הרי הם קטנים יחסית, והם עשויים ממתכת.

ויש גם לעיין אם בכלל שייך זיעה באוכלים, ובפרט בלחם (וכיסוי שעל החררה המבואר בשו"ע או"ח סי' תנא, שהלחם נוגע בכיסוי, הוא להסביר הצורך בליבון וד"ל). ואף אם יש זיעה יתכן והיא נשרפת מחום התנור, ואפילו הממשות שעל דופני התנור, ואם נשאר קצת משהו יתבטל בתנור כמבואר ביו"ד סי' קח, ואין כאן מבטל איסור לכתחילה כי אין כאן כוונה לבטל כידוע מסימן פד שם ועוד.

ג. וכן מבואר בשו"ע אדה"ז סי' תנב סי"ג ובהגהה שם, שבבשר בחלב זה אחר זה די בליבון קל להכשיר. ולשיטת רבינו (סי' תנא) הליבון קל שורף את הבלוע, וא"כ אפשר לשיטתנו להכשיר בליבון קל גם הבלוע בן יומו (דלא כשיטת הפמ"ג והנ"מ). (לא הסברתי די הצורך שלא להאריך מדי. וגם לא נכנסתי להגדרת ליבון קל, אם די ביד סולדת בו משני צידי הכלי כשיטת הט"ז, או שצריך עד שהקש נשרפת, ובעינן היסקו מבפנים או מבחוץ, בפרט לשיטת רבנו בסי' תנא וסי' תקט, וכבר דשו בזה, ותן לחכם ויחכם עוד).

לסיכום, לדינא הרוצה לעשות לחם פרווה לחלוטין יאפה אותם בתבנית חד פעמית, או אף בתבנית בשרית אינו בן יומו עם שכבת נייר כסף מעל התבנית, בתנור בשרי שכבר עבר 24 שעות בלא שימוש בשרי, והוא נקי (כדאי להעביר בד רטוב על הדפנות) ואם התנור בן יומו יראה שהוא נקי

כנ"ל, וידליק התנור כעשרים דקות על החום הגבוה ביותר לפני הכנסת החלות.

נ.ב. כמובן יזהר מהנפסק ביורה דעה סימן פט סעיף ד' וכן סימן צא סעיף ג' דהיינו שצריך להיזהר שהלחם שרוצה לאוכלו בחלב לא יגע בבשר או בידיים בשריות, ויש להיזהר בזה בפרט בשעת הסעודה כאשר מונח על השלחן. וכן ירגיל עצמו לחתוך את הלחם בסכין פרווה כמו שכתב בעל הרי חדש (מדינא עיין יו"ד סי' פט סעיף ד').

נ.ב. ליתר ביאור, אמרתי לחזור ולפרט כמה נקודות ע"מ לבאר למה לכתחילה אני מורה להחמיר לנקות ולהדליק את התנור כרבע שעה לפני אפיית דבר פרווה בתנור בשרי, על מנת שיישאר פרווה לחלוטין ויוכלו לאוכלו עם המין השני.

א) זיעה נחשב לממשות כפסק הרא"ש וכן פסק בשו"ע יו"ד סי' צב סעיף ח' וכן סי' צג וסי' קח, ובשועה"ר סי' תמב סעיף ט', ועוד.

ב) זיעה גם אוסרת למטה (סי' צג בדין כיסוי, רמ"א בסי' קח, גדול מרבבה, פר"ת), ויש זיעה תחת זיעה, כפי שתמהו החיד"א בספר מראית עין ושו"ת רב פעלים ח"א סי' כ"ד, ושו"ת מהרש"ם ח"ג סי' ס' על הטוטו"ד, והוכיחו כן מהרמ"א הנ"ל.

הטעם כתב הלבוש בסי' צג ואדה"ז סי' תנא סמ"א שהזיעה מחברת, דלא כביאור הפרמ"ג בסי' צב מש"ז סקכ"ט ובסי' תנא סקמ"ד. אבל עיין ביו"ד ריש סי' צד במש"ז וד"ל. ודלא כיד יהודה בסי' צב סקנ"ב. ואגב, כמה מקילין שהובאו בתשובתנו הנ"ל סברו שבתנורים שלנו הזיעה לא תיפול (כשו"ת בית היוצר) אבל כנ"ל לא תואם את שיטת אדה"ז, וכפי שביארתי באריכות בשיעור.

ג) לגבי הטעות שאין זיעה בתנורים היום ודינם כתנור של פעם עם דיני ריחא, החוש והמציאות מראים אחרת לגמרי, ויש שומנים על הדלתות וגם בפינות מסויימות, ולא רק ריחא. ועיין באור לציון ח"ג בהבדל בין אש לחשמל, וכן זה כנראה דומה לתחת מחבת וכו'. והעיקר שהחוש מעיד על זאת ולכן ההשוואה לדיני ריחא של תנורים של פעם בטעות יסודה, והיות ויש שומנים וזיעה מחברת יש חשש גדול לדברנו.

ד) עשרות פוסקים חששו לזיעת דבר יבש, ומהם הטור, המג"א, היד יהודה (קרוב וד"ל), הפמ"ג בסי' תנא א"א סק"ל (אמנם הפת"ש בסי' צב סק"ו כתב שהפמ"ג מסתפק), הריב"ש סי' רצה, ובשו"ת שואל ומשיב, שו"ת בית שלמה, שו"ת מהרש"ם, שו"ת דעת סופר, שו"ת לבוש מרדכי, וכן פסק הרב אלישיב (בית יצחק), ועוד ועוד. עיין בדרכי תשובה סי' צב ס"ק קס"ד, וכולם חולקים על הבית מאיר בסי' תסא.

ה) גם לשיטת הרמ"א אחד התירוצים של המנחת יעקב הוא בין לכתחילה לדיעבד, וכאן בשאלתנו עסקינן בלכתחילה (ולהעיר שבדין ריחא מילתא בסי' צ"ז וסי' ק"ח הרי לחם אחרי אפיה נחשב לכתחילה כי אפשר לאוכלו בלי חלב וק"ו לפני אפיה וד"ל).

ו) אין שום צל של הוכחה מדברי אדה"ז בסי' תנא בדין כיסוי שעל גבי החחרה מזה שהשמיט הסברא הב' בטורכי, שזה הוא רק כדי לנמק דרישת הליבון החמור וד"ל.

ז) אין לשכוח ש"תורת הצירופים" כדי להקל הוא בדרך כלל בדיעבד משא"כ לכתחילה למה לא להורות שאחרי שרואים זיעה של ממש בתנור יש לנקותו ולהדליקו למשך רבע שעה על חום גבוה כדי לעשות לו ליבון קל המועיל גם בבן יומו בהיתרא בלע (ראה שו"ע אדה"ז סי' תנא סי"ג בהגהה), ובפרט שיש מומחים שמצאו זיעה גם מחלות וזיעה מחברת וכו'. ועוד שעסקינן ב"יש לומר" של התורת חטאת, ובשו"ע בסי' קח ישנם עוד פירושים במילים "אם הזיעה משניהם", והתירוצים של המנחת יעקב הם ליישב את התורת חטאת עם הדין שכתב הטור, אחרי שהרמ"א לא העיר כלום בסי' תנא סט"ו, משא"כ לשיטת הטור והמג"א שהם לא מחוייבים בהסבר של המנחת יעקב, ובפרט שלתירוץ א' במנחת יעקב גם הרמ"א יחמיר לכתחילה, וכן בתירוץ היד יהודה מי יגדיר קרוב ורחוק באם החלה עומדת חמש סנטימטר הרחק מהגג או חמש עשרה סנטימטר או יותר או פחות וכו' וד"ל. ולכן מהיות טוב אל תקרי רע. וד"ל.

ידידו מכבדו

מיכאל שלמה אבישיד