

הלכות שבת – שיעור 3 מלאכת מבשל – חלק ג'

חימום מאכל מבושל

בשיעור זה נעסוק בתנאי השני הנצרך בכדי ליצור יצירה חדשה ע"י הבישול כדי שיחשב בישול ולא רק חימום, והוא: בישול שייך רק במאכל ומשקה שאינו מבושל, אך אם כבר מבושל, חימומו אינו אלא 'חימום' בלבד ואינו יוצר בו יצירה חדשה ומותר, ומכונה בפוסקים בלשון "אין בישול אחר בישול", ונציע את הכללים בזה כסדרם.

התנאי השני – האוכל לא מוגדר הלכתית מבושל

מאכל ומשקה שאינם מבושלים כלל: בין בדבר יבש כפירות וירקות, ובין בדבר לח כמשקים, כל שלא התבשלו כלל, פשוט שחימומם בכלל בישול האסור מהתורה שבכך נוצר במאכל יצירה חדשה (אפילו שראויים לאכילה בלי בישול – סי' רנ"ד סעיף ד).

דרגת בישול האסורה: כדי לעבור על איסור בישול אין צורך לבשלו בישול גמור, אלא די בבישול חלקי. כלומר, משקה שהגיע לשיעור חום 'שהיד סולדת בו' (40-45 מעלות לחומרא) ובדבר יבש די שהתבשל כשליש בישול, אך פחות מכך אינו נחשב בישול (שו"ע שיח ד יד, וביה"ל ד ד"ה שייך, וביה"ל ו ד"ה ויכול, ששי"כ א הערה לה).

מבושל קצת: גם כאשר התבשל כשליש בישול או אפ"י יותר, כל שלא התבשל כל צרכו, אפ"י הוא רותח אסור לחממו בשבת, לפי שגומר בישולו ויוצר בחלק שעדיין לא התבשל יצירה חדשה (שו"ע שיח ד טו, ומשנ"ב כו צג, ביה"ל ד סוד"ה אפ"י).

מותר לחמם אוכל מבושל, מה נחשב מבושל?

מאכל יבש: שעבר בישול שבני אדם מגדירים אותו כבישול גמור שנאכל כך בלא דוחק. ואפילו אם לאחר הבישול, המאכל התקרר לגמרי, כיון שיצירת הבישול עדיין ניכרת בו, הוא עדיין נחשב מבושל ומותר לחממו בשבת (שו"ע שיח ד טו. שבות יצחק בישול כו ב. ומכל מקום אסור ליתנו במקום שדרך לבשל כגון על האש לפי שראיה כמבשל ויתבאר בהמשך. משנ"ב שיח ס"ק צ"ב).

מאכל לח: שעבר בישול והגיע לרתיחה, מותר לחממו. אך משעה שהוא הצטנן, שוב אין משמעות לבישול הראשוני, ונחשב כאינו מבושל.

לדעת השולחן ערוך יש שני תנאים כדי שהמאכל הלח הזה יחשב מבושל: א. שהוא עדיין חם בדרגה של יד סולדת – 80 מעלות לחומרא. ב. שהוא עדיין בכלי ראשון. אבל אם הוא בכלי שני, או שהוא פחות חם מיד סולדת, הוא כבר נחשב כאינו מבושל (שו"ע שיח ד ומשנ"ב כד. אולי"צ ב ל יב ע"פ הבא"ח בא ה, וראה חזו"ע שם עמי שע).

אך לדעת הרמ"א כל עוד המאכל לא הצטנן לגמרי – כלומר שמורגש בו קצת חום מהבישול, הוא נחשב מבושל, ואפילו אם העבירו אותו לכלי שני וכו' (שי"ח סעיף טו. ובשעה"צ בסי' רנ"ג ס"ק מז).

הגדרת דבר לח ויבש

מוצק, נוזלי, סמיך: באופן כללי ההבדל בין לח ליבש אינו טעון ביאור, שכן כל הדברים המוצקים כדוגמת ירקות, בשר דגים וכיו"ב נחשבים דבר יבש, וכל הדברים הנוזליים כדוגמת מים, מרק ושאר משקים, נחשבים דבר לח. אמנם ישנם דברים ממוצעים כגון מיני מאכל ומשקה סמיכים בדרגות

הלכות שבת – שיעור 3 מלאכת מבשל – חלק ג'

שוונת, כדוגמא 'קטשופ' 'רסק עגבניות' ודומיהם, ובהם נחלקו הפוסקים, דעת הגרש"ז אויערבך שדינם כדבר יבש, ומאידך דעת הגר"מ פיינשטיין שעל אף סמיכותו דינו כדבר לח, שהחילוק בין דבר יבש ללח הוא אם הדבר זב ומתפשט, או עומד ומודבק יחד אף בלי כלי שמעמידו (שש"כ א הערה ה, מאור השבת מכתב א אות א, אג"מ ד עד בישול ה, וראה עוד שעה"צ שיח קמד).

תבשיל שרובו יבש ומיעוטו רוטב: תבשיל שרובו יבש ומיעוטו לח, וכגון דגים עם מעט רוטב, נחלקו הפוסקים האם נדון כדבר לח או יבש.

דעת פוסקי אשכנז שאם יש כמות רוטב העומדת בפני עצמה בתוך הכלי יש לאסור כדבר לח, אך אם הרוטב רק טופח על גבי החתיכה הרי הוא טפל לחתיכה המוצקת ונידון כאילו כולו דבר יבש ומותר (ארחות שבת א הערה מט, וכן משמע מהמשני"ב שיח לב לט, ושעה"צ ס, ובשעה"צ רנג עח. וכן דעת חלק מפוסקי ספרד לאסור במיעוט רוטב - אול"צ ב ל יב ושכ"פ הגר"ע עטייה).

אולם מאידך יש מפוסקי ספרד שהקלו במיעוט רוטב. (וסברתם מבוססת על דברי רבינו ירוחם שסובר שאין בישול אחר בישול ברוטב שמצטמק ורע לו. ובהבין המנחת כהן שברובו יבש ומיעוטו רוטב, הרוטב הוא מצטמק ורע לו ומותר. וכ"כ כה"ח שיח סב, הגר"ע יוסף יבי"א ז מב, חזו"ע א עמ' עח, ד עמ' שלז, ודו"ק).

הבהרה: חשוב מאוד להדגיש שכל דברי הפוסקים במיעוט רוטב היא אך ורק אם מיעוט הרוטב כבר עבר בישול כדוגמת תבשיל דג עם רוטב, או ריבה מבושלת המוזרקת לתוך סופגנייה וחפץ לחממה על הפלטה. אך דבר לח שאינו מבושל כלל אין שום היתר לחממו גם אם נמצא עם דבר יבש אפי' הוא מיעוט שבמיעוט ואפי' רק מונח על הדבר היבש, ולכך חלה שיש על גבה קרח צריך לנערה מהקרח קודם שמחממה, וכן מאכל שרחצו במים מהברז או כוס שטופה ממים מהברז, צריך ליבשה קודם שמערה לתוכה מים חמים (משני"ב שיח סט שעה"צ קלד, שש"כ א עא והערה מ קנג, שו"ת אול"צ ב ל י. אולם יש מתירים בכוס שנשאר בה מעט רטיבות, אך היתרם מטעם צירופי היתר אחרים (יביע אומר ד לג).

קרוש שנימוח ע"י החימום: ישנם נוזלים שנקרשים בקירור, כגון רוטב של דג, שומן, גילי וכיו"ב, וכשמחממים אותם מפשירים ונהפכים לנוזל. דברים אלו כל שהניחם על גבי מקור החום בעודם קרושים, נידונים כדבר יבש שאין בהם חשש בישול, על אף שע"י פעולתו נימוחים ונהפכים לנוזל, לפי שהשעה הקובעת את הגדרת הדבר כיבש או לח היא השעה בה מניחו לחימום (שו"ע שיח טז ומשני"ב ק, וראה עוד שש"כ א הערה קצח).

אף שנתבאר שאין בזה איסור בישול, מכל מקום לדעת הרמ"א יש לאסור דבר זה משום איסור הנקרא 'מוליד', שדומה למלאכה בכך שיוצר דבר חדש (שו"ע ורמ"א שיח טז ומשני"ב קב קה).

לסיכום: לדעת השולחן ערוך מותר לחמם מאכל שנקרש בצורה רגילה, ולדעת הרמ"א אסור.

אומנם גם לרמ"א יש ארבעה אופנים בהם כן מותר לחמם מאכל קרוש:

א. במקום הצורך (רמ"א שם).

הלכות שבת – שיעור 3 מלאכת מבשל – חלק ג'

ב. כאשר כמות הדבר הקרוש מועטה מאוד, וכגון חימום חתיכת בשר עם מעט שומן, אע"פ שמקצת

השומן זב לחוץ, לפי שאינו דבר חשוב, מותר (משני"ב שיח קה, וביתר ביאור בגר"ז כו).

ג. כאשר אינו ניכר כשנימוח, כגון חימום לחם עם שומן קרוש בתוכו, באופן שנמחה השומן לתוך הבצק ולא יהא ניכר. או לדוגמא נתינת שומן או פתיית גבינה צהובה על אטריות רותחות, כשמפזר

מעט מעט ונמס ונבלע בתוך האטריות באופן שאינו ניכר בתוכם (משני"ב קה קיח).

ד. רוטב שרגילים לאוכלו גם כשהוא קרוש כגון ציר של דגים, מותר להפשירו ואין בזה איסור מוליד, דוגמא מעשית לזה היא חימום עוגת 'סופלה', שאף שע"י החימום השוקולד שבפנים נמס והופך למשקה, כיון שגם כשהוא קרוש הוא נאכל אין בזה חשש מוליד ומותר (הגרש"ז אויערבך, ששי"כ א מג והערה

קכ. ודעת הגר"ע פריד שאין לחמם סופלה בשבת, כיון שיש הרבה סוגים שאינם אפויים כל צרכם).

צורת בישול שונה מבישול הראשון/ בישול אחר אפיה

למדנו שבדבר יבש שהתבשל כל צרכו לכל הדעות אין בישול אחר בישול, ומותר לחממו שנית שנחשב 'חימום' ולא 'בישול' לפי שאינו יוצר בו יצירה חדשה כלל. אולם נחלקו הפוסקים האם מותר לבשלו שוב בצורת בישול שונה, לדוגמא דבר שנאפה שרוצה כעת לבשלו, או לחלופין דבר שהתבשל ורוצה כעת לצלותו:

דעת הרבה מפוסקי ספרד כל שהתבשל, נאפה, נצלה תחילה כל צרכו, מותר לחממו שנית בכל סוג חימום שהוא, אפי' חימום שונה מצורת בישולו הראשונה, ומכונה בפוסקים בשם 'אין בישול אחר אפיה' (שו"ע שיח ה טו וביה"ל שם ד"ה והוא, חזון עובדיה עמ' שו. אך יש מפוסקי ספרד שהחמירו כדת הרמ"א כדלהלן - בן איש חי בא ה).

אולם מאידך לפוסקי אשכנז אין לבשלו בצורת בישול שונה מהראשונה בכל אופן, כגון אם נאפה תחילה אסור מעתה לבשלו. וכן לחלופין אם התבשל, אסור כעת לצלותו ללא משקה. ויתירה מכך החמירו בפת שנאפתה שאסור לבשלה אפי' בכלי שני, מחשש שמא פת היא מקלי הבישול הנ"ל שמתבשלת גם בכלי שני (רמ"א שיח ה ומשני"ב מא). ויסוד מחלוקתם הוא האם ע"י צורת בישול שונה נחשב כיצירה חדשה, או כחימום בלבד.

דוגמאות

שריית ביסקוויט בנוס תה חם, שריית פת במרק רותח; לבני ספרד מותר, ולבני אשכנז אסור. **הכנת קפה שחור- טורקי**, כידוע קפה שחור עובר תהליך קליה המוגדר 'צליה', ולכך לפוסקי ספרד מותר לערות עליו מים רותחים מכלי ראשון שאין בישול אחר צליה, ומאידך לבני אשכנז אסור אף לתנו בכלי שני, לפי שיש בישול אחר צליה, וחוששים שמא הוא מקלי הבישול, לכך יש לתנו רק בכלי שלישי וכפי שנתבאר לעיל (ששי"כ א סח).

קרוטונים ושקדי מרק מאחר ועוברים טיגון, נחשבים כדבר מבושל ולא כדבר אפוי (לפי שאין הבדל אם התבשל במים או בשמן), ולכך מותר לערות עליהם מים חמים או מרק מכלי ראשון, אך כמובן יש לבדוק כל מוצר לגופו שכן ישנם קרוטונים שעוברים רק הליך אפיה שאותם אסור לבשל במשקה וכנ"ל (ששי"כ א ע והערה ריב).