

הרב בצלאל גילקרוב

כשרותן של אטריות אורז

הקדמה

תעשיית אטריות האורז קמה לפני שנים רבות בסין, כשאנשים מחלקה הצפוני של סין (שם גידלו הרבה חיטה) עברו להתגורר בחלקה הדרומי (שם גידלו הרבה אורז). את מאכל האטריות האהוב עליהם, שעד אז הם הכינו מקמח חיטה ומים, הם ניסו לייצר מאורז ומים, שהיו מצויים בשפע במקום החדש. התוצאה הייתה מוצלחת, ואנשים רבים חיבבו מאכל זה.¹ מאז, עם התקדמות התעשייה והייצור, סין הפכה למרכז עולמי לייצור אטריות אורז לכל העולם. אטריות האורז נחשבות לאחד מהמאכלים החביבים והמכובדים במטבחים רבים, וכך גם אצלנו - במטבח הישראלי.

כל דבר מאכל שמיוצר בתעשיית המזון דורש מאיתנו בדיקה המוודאת שהוא עומד בהלכות הכשרות. כשמדובר בייצור תעשייתי בחו"ל, הדבר הופך למאתגר יותר אף עבור גופי ההשגחה השונים. כשאנו באים לברר את כשרותו של מוצר, אנו נדרשים לשני פנים עיקריים: (1) בדיקת חומרי הגלם שמהם המוצר עשוי. (2) בדיקת תהליך ייצור המוצר.

(1) **חומרי הגלם** - הרכיבים שמהם מייצרים את אטריות האורז הם בסיסיים מאוד, ולכן מבחינת הרכיבים אין לנו בעיות כשרות: את אטריות האורז מכינים מאורז ומים (לפעמים מתחילים את תהליך הייצור היישר מקמח אורז), ולעיתים מערבים בהן טפיוקה.

(2) **תהליך ייצורן של אטריות האורז** - האורז מגיע למפעל. במפעל שוטפים אותו ומשרים אותו כמה שעות. לאחר מכן שוטפים את האורז שוב, ואז דוחסים אותו לעיסה, ומהעיסה יוצרים אטריות דקות וארוכות. את האטריות תולים על מסגרות מתכת, וכך מכניסים אותן לגליל המשמש כמתקן בישול, למשך כשעה. החום במתקן מגיע ל-110 מעלות (יש מפעלים שבהם מבשלים את האורז לפני הפיכתו לעיסה, כדי שהבישול יגרום לגרגירי האורז להידבק יותר. לאחר מכן מייצרים את העיסה, ומהעיסה - את האטריות). את האטריות מוציאים מהמתקן, חותכים אותן ומעניקים להן את צורתן הסופית. אז מניחים אותן על מגשי מתכת, והן מוכנסות לחדר שבו מופעלת מערכת חימום שמייבשת אותן. לאחר הייבוש הן נארזות.

לכל הדעות, תוך כדי תהליך הייצור - האורז או האטריות עוברים תהליך בישול. הבישול הוא יותר מ'מאכל בן דרוסאי', ואף קרוב לבישול גמור, אולם קודם סיום תהליך הייצור מייבשים את האטריות, ובמוצר המוגמר הבישול הראשון אינו ניכר בהן. נשאלת אם כן

1. ויקיפדיה, אנציקלופדיית האינטרנט החופשית, אטריות אורז.



השאלה: האם הבישול הזה צריך להיות על ידי יהודי, או שמא אף שיש פה בישול יותר מ'מאכל בן דרוסאי', כיוון שמייבשים חזרה את אטריות האורז במפעל ולפני אכילתן יש לבשל אותן פעם נוספת אפילו למספר דקות מועט, ממילא הבישול הראשון שבמפעל בטל, ואין צורך שיהיה על ידי יהודי? לפני שנעיין בסוגיה זו, נשים לב שבאטריות אורז שמיוצרות מקמח אורז ומים, שאלה זו כלל אינה עולה, שכן קמח אורז הוא דבר שאינו ראוי לאכילה וגם אינו 'עולה על שולחן מלכים', ולכן במהלך כל הייצור של אטריות אורז מקמח אורז אין לנו בעיה של בישול גויים.

א. בישול גויים

חז"ל לימדו אותנו בגמרא² שיש גזרת חכמים שלא לאכול מתבשיל שהתבשל על ידי מי שאינו יהודי.³ חז"ל התנו בישול גויים בהתקיימם של שני תנאים:⁴ (1) המאכל אינו נאכל חי. (2) המאכל עולה על שולחן מלכים. דבר שנאכל חי, לא שייך בו בישול גויים, ואם גוי בישלו - מותר לישראל לאכול ממנו.⁵ כך גם במאכל שכדי לאוכלו חייבים לבשלו, אך הוא אינו עולה על שולחן מלכים מפאת חוסר חשיבותו: אם גוי בישלו - אין ליהודי מניעה מלאכול ממנו.⁶

במקרה שקיימים שני התנאים האוסרים בבישול גויים, כדי שיהודי יוכל לאכול את אותו מאכל, צריך שיהיה בישול ישראל. מהו בישול ישראל? בישול לפי מרן ר' יוסף קארו: ה'שולחן ערוך' פסק שצריך **בישול ישראל בחלק העיקרי** של הכנת התבשיל, ולכן כל תבשיל שהתבשל על ידי יהודי עד שלב של 'בן דרוסאי', שהוא שלישי בישול, אין בו משום בישולי גויים, אפילו אם יופסק תהליך הבישול וגוי ימשיך לבשלו אחר כך.⁷ לעומת זאת הרמ"א כתב שדי **שהדלקת האש** תיעשה על ידי יהודי, ואין צורך שיהודי יניח את התבשיל על גבי האש או ישתתף בחלק עיקרי בתהליך הבישול.⁸ אף במקרה שגוי בישל יותר מ'בן דרוסאי', אפשר להמשיך את הבישול על ידי ישראל ומותר לאוכלו, וניתן לתקנו עד שיתבשל 'כל צורכו'.⁹ באורז מתקיימים שני התנאים שבהם בישול גויים שייך: הוא אינו נאכל חי, וגם עולה על שולחן מלכים. לכן צריך שיהיה בו בישול ישראל.¹⁰

2. עבודה זרה לה ע"ב; שם לז ע"ב.
3. טעם הגזרה: (1) משום חתנות: ע"ז לו ע"א; ועי' רש"י למשנה לה ע"ב. (2) שמא יאכילנו דבר טמא: רש"י, ע"ז לח ע"א.
4. עבודה זרה לח ע"א; וכך נפסק להלכה בשו"ע, יו"ד סי' קיג סעי' א.
5. ממשמעות הגמ' שם לגבי 'דגים קטנים מלוחים אין בהם משום בישול עובדי כוכבים', וכפירוש התוס' בד"ה דגים.
6. תוס', ע"ז שם ד"ה איכא, וכפסק ר"ת שם.
7. שו"ע, יו"ד סי' קיג סעי' ח.
8. שו"ע, שם סעי' ז.
9. ממשמעות הרא"ש, ע"ז פ"ב סי' לב בסופו.
10. כף החיים, יו"ד סי' קיג ס"ק ה; פרי חדש, סי' קיג ס"ק ג ושם ס"ק ה; לחם הפנים, לשו"ע שם ס"ק ה; בית לחם יהודה, לשו"ע שם, ס"ק ה; חכמת אדם כלל סו ס"ק ב; זבחי צדק, סי' קיג ס"ק ה.

הסברנו קודם את תהליך הייצור של **אטריות האורז** - הן עוברות בישול שאינו סופי. נשאלת השאלה, האם גם ב'בישול שאינו סופי' צריך שהבישול יהיה על ידי יהודי?

ב. בישול שאינו סופי

מצאנו דוגמה לבישול שאינו סופי בסוגיית הגמרא שעוסקת בבישולי גויים. נראה שמאכלים שכבר בושלו כשיעור 'מאכל בן דרוסאי' - לא שייך בהם יותר בישול גויים.¹¹ נחלקו הראשונים בהגדרת 'מאכל בן דרוסאי' (הגדרה זו משמעותה שהמאכל מבושל 'כל צורכו', ואז בישול נוסף אינו משמעותי). לדעת הרשב"א¹² - תבשיל שהתבשל בשיעור של כמאכל בן דרוסאי על ידי גויים **נחשב שעבר בישול גמור** (כל צורכו) ונאסר, ואין לו תקנה. לדעת הרא"ש¹³ - כל עניין **הבישול כמאכל בן דרוסאי הוא להקל ולא להחמיר**. פירושו של דבר - תבשיל שבושל כ'מאכל בן דרוסאי' על ידי יהודי, ולאחר מכן גוי המשיך את בישולו, יהיה מותר. זאת משום ש'מאכל בן דרוסאי' אינו נחשב שהתבשל 'כל צורכו' כדי להחמיר, אלא כדי להקל. לכן תבשיל שבושל בתחילה על ידי גוי כ'מאכל בן דרוסאי' ולאחר מכן יהודי המשיך לבשלו - מותר. לדעת הרא"ה¹⁴ - **כל תבשיל שנגמר בישולו על ידי יהודי מותר, ואפילו נגמר בישולו** והוא מוכן לאכילה, כל זמן שממשיך ומשביח את בישולו, בבחינת 'מצטמק וטוב לו' - מותר.¹⁵ ה'שולחן ערוך' הכריע כרשב"א, וזו לשונו:

אם בישלו העכו"ם כמאכל בן דרוסאי וגמרו ישראל יש לאסור אא"כ הוא ע"ש או ערב יו"ט או שיש הפסד מרובה בדבר.¹⁶

לעומת זאת, הרמ"א הכריע כשיטת הרא"ש: 'ויש מתירים בכל ענין, והיינו גם שלא בשעת הדחק',¹⁷ כלומר המאכל מותר בכל מצב שבו היהודי עושה חלק מהבישול, ואפילו הדלקת האש בלבד, ואפילו אחרי שהגיע ל'בן דרוסאי'. בשו"ת 'אבקת רוכל' (סי' ל) נשאל ר' יוסף קארו על חיטים ששולקים אותן הגויים עד שמגיעים למאכל בן דרוסאי, וחוזרים ומייבשים אותן כדי לעשותן גריסים (בורגול), ושוב אינן נאכלות אלא ע"י בישול אחר (נוסף). האם כיוון שהתבשלו כמאכל בן דרוסאי נחשבות כבר למבושלות על ידי גויים ונאסרו באכילה, או אולי כיוון שאחר הבישול מייבשים אותן ואינן ראויות כעת לאכילה, הבישול הראשון בטל מהן והן חוזרות להיתרן הראשון?

11. בגמ' ע"ז לח ע"א הובא: 'אמר ר' אסי אמר ר' יוחנן כל שהוא כמאכל בן דרוסאי אין בו משום בישולי עובדי כוכבים...'; וכן הובא בהמשך הסוגיה: '...בין שהניח עובד כוכבים והפך ישראל, בין שהניח ישראל והפך עובד כוכבים מותר ואינו אסור עד שתהא תחילתו וגמרו ביד עובד כוכבים'.
12. תורת הבית, בית שלישי סוף שער שביעי.
13. רא"ש, ע"ז פ"ב סי' לב בסופו, על מימרת הגמ' 'אמר רבה בר בר חנה בין שהניח עכו"ם והפך ישראל בין שהניח ישראל והפך עכו"ם מותר' וכו'.
14. בדיק הבית, על תורת הבית בית שלישי סוף שער שביעי.
15. להרחבה בהבנת שיטת הרא"ה כדאי לעיין במאמרו של הרב שאול ישראלי בעניין בישול עכו"ם באבקה מיובשת, חוות בנימין, סי' קיג, הובא בתחומין יז.
16. שו"ע, יו"ד סי' קיג סעי' ט.
17. שם.



והשיב:

בשעת הדחק כגון בערב שבת או ערב י"ט או שיש הפסד מרובה בדבר כיון דמידי דרבנן הוא [שכל עניין בישולי גויים הוא מדרבנן] כדאי הם הנך רבנותא דשרו [דעת הרא"ש שהתיר] לסמוך עליהם עכ"ל שם, ובכה"ג [לגבי מה שנשאל על בורגול] נראה לומר בנידון דידן דכיון דאיסורא דרבנן הוא, ויש מתירים הני חיטים [כנ"ל דעת הרא"ש] כיון שמתייבשים כל כך שאינם נאכלים אלא ע"י בישול אחר והבישול הראשון אינו ניכר בהם מותרים, ואפשר שאפילו האוסרים בתבשיל, יתירו באלו החיטים כיון שאינם נאכלים אלא על ידי בישול מחדש.

ה'בן איש חי' כתב¹⁸ על פי דברי ה'אבקות רוכל' שבישול הגויים אינו חשוב כלום, כיוון שהתייבש ואינו ראוי לאכילה, וכן מעיד שכך היה המנהג בבגדאד. בהבנת דברי ר' יוסף קארו ב'אבקות רוכל' נחלקו האחרונים:

הרב שאול ישראלי זצ"ל¹⁹ הסביר לדעתו שרק במקרה שהמאכל בושל כמאכל בן דרוסאי ויובש, יש לסמוך על המתירים (שיטת הרא"ש) גם לכתחילה, אולם מסוף דבריו ב'אבקות רוכל' נראה שדעתו להתיר גם לשיטת הרשב"א שרואה את הבישול כ'בן דרוסאי' כבישול גמור - כיוון שברור שאין הכוונה ל'בישול' בתהליך הייצור אלא לחלק מההכנה ולא כסוף בישול, גם הם מודים שלא חל על זה איסור בישול עכו"ם. אולם ר' יוסף קארו לא הכריע בזה ונקט רק לשון 'אפשר', שכן עיקר פסקו מתבסס על היסוד שניתן לסמוך במילתא דרבנן על שיטת הרא"ש לפיה בישול כ'מאכל בן דרוסאי' אין שם בישול עליו. הרב ישראלי פסק על פי זה שניתן לומר שבמציאות שהבישול והייבוש נעשים באותו תהליך עצמו, נלמד מדברי ר' יוסף קארו להתיר גם שלא בשעת הדחק, ולכתחילה. לכן מותר גם בלא הפסד מרובה ולכתחילה. הרב עובדיה יוסף זצ"ל²⁰ הסביר לדעת ר' יוסף קארו שם, שאפילו היה בישול גמור ע"י עכו"ם, כיוון שלאחר מכן מייבשים אותם לגמרי ואינם ראויים לאכילה, בטל מהם הבישול הראשון ומותר. ומותר לסמוך על זה אף לפי הפוסקים כרשב"א.²¹ הרב מרדכי אליהו זצ"ל²² התיר על פי דברי ר' יוסף קארו ב'אבקות רוכל'. ה'שבט הלוי'²³ הסביר לדעת ר' יוסף קארו שהתיר רק דרך 'אפשר', וזאת לשיטתו שנטה לפסוק ב'שלחן ערוך' כדעת הרשב"א להחמיר בנתבשל ע"י גוי כמאכל בן דרוסאי. ואולם לאשכנזים שנוהגים לפי הרמ"א שפסק כרא"ש, שגם אם נוכרי בישל כמאכל בן דרוסאי ולאחר מכן ישראל ממשיך ומתקן את המאכל שמותר, ממילא לאחר בישול כמאכל בן דרוסאי מועיל תיקון במאכל. כן גם הרא"ה שהקל יותר

18. בן איש חי הלכות, שנה שניה, פרשת חוקת, אות יז.

19. חוות בנימין, סי' קיג, תשובה בעניין בישול עכו"ם באבקה מיובשת.

20. שו"ת יביע אומר, י"ד סי' ז, בתשובה על בישול גויים בשבבי תפוז"א.

21. ומשמע מדבריו שאין זה דומה למה שכתב בשו"ע, י"ד סי' קיג סעי' ט, שרק בהפסד מרובה או בערב שבת מותר, לפי שכאן מדובר שהמאכל עובר בישול גמור אך מתייבש, עד שצריכים לבשלו פעם נוספת.

22. עמא דבר, ח"ב סי' כח.

23. שו"ת שבט הלוי, ח"ב סי' מה.

שבמאכל שבושל כל צורכו אך ניתן להשביחו יותר - מותר, וודאי שאם מדובר במאכל שבושל והתייבש ועכשיו צריך לבשלו פעם נוספת שבישול ראשון בטל ומותר. נראה מהאחרונים שהובאו שבבורגול אף אם מבשלים אותו יותר ממאכל בן דרוסאי,²⁴ ואפילו בישול גמור, כיוון שחוזרים ומייבשים אותו עד שאינו ראוי לאכילה אלא על ידי בישול אחר - מותר. ומאחר שכך פסקו בבורגול, אף אנו יכולים ללמוד לאטריות אורז שנעשו מאורז ומים, אף שבעת תהליך הייצור הן עוברות בישול יותר ממאכל בן דרוסאי. כיוון שמייבשים אותן שוב ואינן ראויות לאכילה אלא ע"י בישול אחר, בטל מהן הבישול הראשון, ואין צורך שבישול ראשון יהיה על ידי יהודי. אומנם בבורגול ואטריות אורז, יש אנשים שמשרים אותם במים לכמה שעות, ללא בישול, ואחר כך עושים מהם מאכלים: מהבורגול מכינים סלט, או אוכלים את אטריות האורז. ממילא אולי במציאות זו נחשיב את הבישול הראשון, וצריך שהוא יהיה על ידי יהודי? אלא שנראה שכדי שיהיו ראויים לאכילה הם צריכים בישול, והעולם נוהג לבשלם. לפיכך אין למדים מהמיעוט, ו'בטלה דעתם אצל כל אדם'.²⁵

ג. ניקיון מהרקים

ככלל את האורז שמגיע למפעלים לא בוררים. בחלק מהמפעלים (וכך מקפידים בייצור אטריות אורז לאוכלי קטניות לפסח) יש מכשיר שבו מזינים את הנתונים של גרגרי האורז (הגודל וכו'), וכל מה שלא דומה לפרמטרים אלו ננשף מהמתקן וכך יוצא מקו הייצור. יש מפעלים שבהם לאחר השטיפה הראשונית האורז עובר להשריה במכלים שבתחתיתם יש מסננת גדולה שמנפה את האורז. כמו כן חלק מההשגחות סומכות על כך שגם אם נשארו חרקים בין גרגרי האורז, כשהאורז נדחס לעיסה ולאטריות, החרקים מאבדים את צורתם ונחשבים לתערובת ובטלים ב-60.

סיכום ומסקנות

יש עדיפות מסוימת לאטריות אורז שעשויות מקמח אורז ומים, כי בהן אין שאלה של בישולי גויים. אולם גם אטריות אורז שעשויות מאורז ומים מותרות, ואין בהן כל בעיה של בישולי גויים הן לאשכנזים הן לספרדים. גם מבחינת חרקים אין לנו בעיה, אלא רק כאשר מדובר באטריות אורז שהיו במשך תקופה ארוכה באחסון, שאז יש בהן חשש לחרקי מחסן. חובה לעיין ברכיבי המוצר ולראות שלא הוכנסו עוד תוספות פרט לאורז, מים וטפיוקה.

24. יש הסוברים שלא מבשלים את הבורגול כמאכל בן דרוסאי, ולשיטתם אין להשוות בין בורגול לאטריות אורז, אולם מדברי הבית יוסף ב'אבקת רוכל' ברור שהוא דיבר אפילו על מציאות שהבורגול מבושל כמאכל בן דרוסאי, וכיוון שמייבשים אותו בחזרה, אף התיר דרך 'אפשר' לסוברים שבישול כמאכל בן דרוסאי הינו בישול גמור.

25. עי' ברכות לה ע"ב; שבת קמד ע"א; שם, צב ע"א; שבת פ"י מ"א.