

הרב צבי בן ראובן

בישולי נוכרים בקיטור

הקדמה

אחת משיטות הבישול הקיימות במפעלים ואף בבתים פרטיים היא בישול בקיטור. בבתים פרטיים משתמשים לשם כך בסירים מיוחדים בעלי דופן כפולה, אליה מוחדרים אדי מים רותחים המגיעים ממאגר מים הנמצא בתחתית הסיר. במטבחים מוסדיים לעומת זאת האדים מגיעים אל הסירים מדוד מים רותחים שממנו יוצאת צנרת לסירי הבישול השונים הנמצאים במטבח. סוג נוסף של בישול בקיטור הוא בישול בקיטור חי, כלומר קיטור שבא במגע ישיר עם המאכלים ולא משמש רק כדרך לחימום דופנות הסירים מבחוץ. הבישול הראשוני של טונה בשימורים, למשל, נעשה בארונות אדים שאליהם דוחסים קיטור בלחץ, ולחץ הקיטור בעצמו הוא זה שמבשל בפועל את הדגים. כך מכינים במפעלים לא מעט מהמזון שנמכר בסופו של דבר בתוך קופסאות שימורים - מכונות מזרימות אדי קיטור על הקופסאות מבחוץ. לשיטת בישול זו ישנם יתרונות בריאותיים: היא משמרת את הוויטמינים והמינרלים בתוך האוכל המתבשל, מפחיתה את אחוז השומן במאכלים חלבוניים ושומרת על טריותו ועל מראהו המקורי של המזון הרבה יותר מאשר בישול רגיל.

בראייה תעשייתית הבישול בקיטור מאפשר חיסכון של ממש במים ובאנרגיה. כמו כן הוא מאפשר דיוק רב יותר בבישול, וכך נמנעות תקלות בישול מיותרות. בראייה הלכתית, כאשר אנחנו מדברים על בישול תעשייתי, אנחנו נדרשים בין השאר לשאלת בישול נוכרי בקיטור: האם דינו של בישול בקיטור שונה משל בישול רגיל? האם גזרת בישול גויים חלה גם על בישול מסוג זה? כדי לגשת לשאלה זו אנו נדרשים לענות על שאלה בסיסית יותר: אילו דרכים להכנת מזון נחשבות ל'בישול גויים'?

א. איסור 'בישולי עכו"ם'

ה'שלחן ערוך'¹ כותב ש'מלוח אינו כרותח בגזירה זו והמעושן אינו כמבושל', כלומר בגזרת בישולי עכו"ם נאסר דווקא בישול, ולא נאסרו דרכים אחרות של הכנת אוכל כמו מליחה ועישון. הרמ"א מוסיף שגם כבישה אינה אסורה בגזרה זו: 'דלא אסרו אלא בישול של אש'.

מה אם כן נכלל באיסור בישול? האם רק בישול במים? לגבי צלייה כתב ה'כנסת הגדולה':²

1. שו"ע, יו"ד סי' קיג סעי' יג.
2. כנסת הגדולה, יו"ד סי' קיג, ס"ק א.

בין בישול דקדירה בין בישול דצלי, דגם צלי מבושל איקרי כדאיתא בדברי הימים ויבשלו את הפסח, וכן מוכח בגמרא מההיא דגוי שחרך ריש אוניה, ומההיא דישאל שהניח בשר על גבי גחלים, וכ"כ הרשב"א בת"ה.
כלומר לעניין בישולי עכו"ם גם צלייה נחשבת בישול. גם לגבי טיגון כותב 'ערוך השלחן':³
...דלא גזרו רק על בישול ומ"מ נ"ל דטיגון הוי בכלל בישול לענין זה משום דגם בשבת הוה טיגון כבישול ממש.

לגבי בישול בקיטור נחלקו הפוסקים האחרונים: בשו"ת 'שם אריה'⁴ הביא דין זה לגבי קני סוכר שבושלו בקיטור, ועל אף הניסיון של שואל השאלה להשוות בין בישול בקיטור ובין עישון - אסר את קני הסוכר משום בישולי גויים. על הניסיון להבדיל בין בישול רגיל ובין בישול באדי המים כתב: 'ומה לי נתבשל ע"י מים או ע"י הבל, לכן גם זה הבל...'.
וכתב עוד שגם אם נאמר שיש הבדל בין בישול ישירות במים ובין בישול ע"י האדים - האדים נידונים לכל הפחות כתולדות האור, שנאסרו בשבת. כלומר כשם ש'אין נותנין ביצה בצד המחם בשביל שתתגלגל' משום שהמחם נדון כתולדות האור, כך גם בישול באדים של המים אסור משום שהאדים התחממו כתוצאה מהאש והם תולדה שלו, וגם תולדות האש נחשבות כבישול ונאסרות. וכך פסק למעשה גם בשו"ת 'שבט הלוי'⁵ שכתב:
לענ"ד כל שנקרא עליו שם בישול כדרכו הוא בכלל גזירה דבישול עכו"ם והוציאו רק עישון ומליחה וכבוש דאינו בישול במציאות.⁶

גם הרב פסח אליהו פאלק⁷ סבר שההיתר בעישון נובע מכך שהמוצר הסופי נקרא 'מעושן' ולא מבושל בדרכים כאלה או אחרות. זאת ועוד, הרבה פעמים ישנו נזל בתוך הסיר, כך שזה ממש בישול לכל דבר ועניין. ב'דרכי תשובה'⁸ הביא את דבריו אלה של שו"ת 'שם אריה', אך לעומתו הביא את ספר 'זר זהב', שלא קיבל את ההשוואה בין בישול בשבת, החמור יחסית, ובין בישולי עכו"ם, הקלים יותר נוסף על כך הוא סבר שמאחר שבזמן חז"ל לא היה בישול בקיטור - הוא כלל לא נכלל בגזרת בישולי עכו"ם. לכן הוא דווקא קיבל את ההשוואה בין בישול בקיטור ובין עישון שהותר בבישול עכו"ם. כמו כן הביא ה'דרכי תשובה' גם את שו"ת 'אבן השתיה', שקיבל גם הוא השוואה זו. גם הגר"ע יוסף⁹ והגר"א קוטלר¹⁰ שאין הבדל מהותי בין עשן ובין אדים,¹¹ משום שהבישול לא נעשה באופן ישיר מכוחו של הגוי אלא כתוצר של השתלשלות של כמה שלבים שנגרמו מהפעלת מנגנון הקיטור ('כוח שלישי'). גם בשו"ת 'מנחת יצחק'¹² צירף פוסקים אלה

3. ערוך השולחן, יו"ד סי' קיג סעי' כד.

4. הרב אריה ליבוש בלאחובר, שם אריה, יו"ד סי' כב.

5. שבט הלוי, ח"ו סי' קח סעי' ו; וכך כתב גם בשו"ת שבות יצחק, ח"ו עמ' סה בשם הגרי"ש אלישיב.

6. שבט הלוי, ח"ט סי' קסב סעי' יג.

7. הרב טוביה יוסף גולדשמידט, קונטרס בירורים בענייני בישולי נוכרים, הנלווה לספר 'בישול ישראל', יוהנסבורג תשס"ד, עמ' מו תשובה ו' ס"ק ב.

8. דרכי תשובה, יו"ד סי' קיג ס"ק טז.

9. יביע אומר, ח"ה יו"ד סי' ט ס"ק ב.

10. דבריו הובאו בתשובות שונות של ארגון ה-OU ובקובץ תורני שולחן מלכים, ח"ב עמ' א'קצא.

11. בן איש חי, שנה ב', פרשת חוקת, סעיף כב.

12. מנחת יצחק, ח"ג סי' כו סעי' ו.

לשיטת המהריט"ץ שסבר שכשם שפת פלטר (אופה במאפייה) מותרת - כך גם בישול גויים במפעל מותר.

כיום גופי כשרות שונים בחו"ל מצרפים היתרים אלו כדי להקל בעניין בישול גויים בקיטור, ובמיוחד כאשר צורת הבישול בקיטור ייחודית למפעלים מסוימים ולא ניתנת להעתקה בבית.¹³ כמו כן נאמר לנו שרוב גופי הכשרות המהודרים יותר בחו"ל יקלו בעניין זה דווקא בבישול בקיטור חי, משום שהוא דומה הרבה יותר לעישון מאשר לבישול רגיל. זאת בניגוד לבישול בקיטור, שאינו בא במגע ישיר עם המאכלים אלא רק מחמם את דופנות הסירים מבחוץ, ובסופו של דבר הבישול בתוך הסיר נעשה באופן די דומה לכל בישול רגיל אחר. יש לציין שרבים מגופים אלה מאושרים ע"י מחלקת היבוא של הרבנות הראשית לישראל, וצרכן ישראלי שרוצה להקפיד שלא לאכול מאכלים שבושלו על ידי גויים בקיטור - צריך להביא בחשבון שהוא בהחלט יכול לפגוש מאכלים כאלה במוצרים המיובאים תחת אישורה של הרבנות הראשית לישראל.

במערכת הכשרות הארצית הרב מרדכי אליהו, ביושבו על כס הראשון לציון בראש הרבנות הראשית לישראל, למעשה לא הקל בכך, והתייחס לבישול בקיטור כבישול גויים לכל דבר ועניין.¹⁴ כך מופיע גם בכמה מקומות בנוהלי הרבנות הראשית לישראל,¹⁵ וכך נוהגות למעשה מערכות הכשרות בארץ.



13. כך נאמר לנו בשם ארגון הכשרות העולמי OU שסומכים בעניין זה על תשובה שניתנה להם בזמנו בע"פ מהגר"מ פיינשטיין עצמו.

14. כמובא בספר 'כשרות כהלכה', ירושלים, תשס"א, ח"א עמ' שע.

15. ספר השגחה וכשרות, פרק ו, בישול, סעיף 4; שם פרק כא, בישול, סעיף 5.