

א. הקדמה – כלי מתכות בימינו ובעבר

הקב"ה ציווה את עם ישראל בסוף המלחמה עם מדין – להכשיר את כלי מדין: במדבר לא:

(כא) וַיֹּאמֶר אֱלֹעֶזֶר הַכֹּהֵן אֶל אֲנָשֵׁי הַצָּבָא הַבָּאִים לְמַלְחָמָה זֹאת חֻקַּת הַתּוֹרָה אֲשֶׁר צִוָּה יְקֹנָק אֶת מֹשֶׁה:
(כב) אַךְ אֶת הַזֶּהָב וְאֶת הַכֶּסֶף אֶת הַנְּחֹשֶׁת אֶת הַבְּרָזֶל אֶת הַבְּדִיל וְאֶת הָעֹפֶרֶת:
(כג) כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בְּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בְּאֵשׁ וְטָהַר אַךְ בְּיָמֵי נְדָה יִתְחַטָּא וְכָל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בְּאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַּמַּיִם:

ופירשו חכמים (כפי שלמדנו בסוגיה הקודמת) בפסחים מד,ב ובע"ז סז שסיבת ההכשרה היא בגלל טעמי האיסור שנבלעו בכלים אלו מבשולי הגויים. והדרך להכשיר את הכלים היא כפי שמבואר בתורה, כלים שהדרך להשתמש בהם בחום 'באש' הכשרתם באש, וכלים שדרך שימושם 'במים' הכשרתם במים – ובלשון חז"ל בפסחים ל,א 'כבולעו כך פולטו'.

ואם בישל בכלים אלו בלי להכשירם, אם הכלי בן יומו, דהיינו בתוך מעת לעת מבישול האיסור - המאכל נאסר. אך אם אינו בן יומו המאכל לא נאסר, מפני שהטעם הנפלט מכלי שאינו בן יומו נטל"פ, אך לכתחילה גזרו חכמים שלא לבשל בכלי שאינו בן יומו אטו בן יומו.

אמנם למדנו בסימן צח שגם כאשר בישלו בכלי בן יומו מצד הדין אפשר לתת לגוי לטעום מהתבשיל ואם אין טעם איסור – מותר. וכאשר אין גוי, או בימינו שלא מתירים על ידי גוי – משערים פי שישים כנגד הכלי, אע"פ שלא כל הכלי בלוע מהאיסור לדעת רוב הראשונים מכיוון שאין אנו יודעים כמה טעם נפלט מהכלי החמירו חכמים שלא לשער באומדן כנגד מה שנפלט ולתת דבריהם לשיעורים אלא לשער בשיעור ברור, אך לדעת הראב"ד, או"ח, הרי"ד בספר המכריע, רי"ו אפשר לשער באומדן כנגד מה שנפלט.

אך בדורות האחרונים התעוררה שאלה לאחר שהתברר שכלי המתכת לא בולעים ופולטים טעמים. ואת מציאות זו תיאר יפה מו"ר בפנה"ל לב, 6 – ידוע ומפורסם כיום שלא ניתן לחוש בטעמים הנפלטות מכלי מתכת. כדי לבסס ידיעה זו, בקשתי משומעי השיעורים לבדוק בדקדקנות אם הם מצליחים להרגיש בטעמים הנפלטות מהכלים, או ליתר דיוק, האם הם מצליחים להרגיש בתבשיל את טעמו של התבשיל שבישלו בסיר לפני כן. במשך כמה שנים, מאות גברים ונשים עקבו אחר זאת. תוך עריכת ניסיונות שונים, ולא נמצא אחד שהצליח להרגיש בטעם התבשיל הקודם שבושל בסיר מתכת אחר שנוקה עם סבון כמקובל. גם כאשר בישלו תבשיל חריף ביותר, לאחר שניקו את הסיר, מי שלא ידע על כך, לא הצליח להרגיש בתבשיל הבא את טעם החריף שבושל בסיר לפני כן... כמו כן, גם טבחים מומחים במסעדות יוקרתיות, אינם מבחינים בטעם שנשאר מבישול קודם, לאחר שהכלי נוקה כראוי עם סבון, ולכן משתמשים באותם הכלים לתבשילים שונים. כך גם נמצא במחקרים מדעיים: בתחומין לד עמ' 129-113, במאמרם של הרב יאיר פרנק והרב ד"ר דרור פיקסלר, סוכמו תוצאות מחקרים אודות כלי מתכת וזכויות, לפיהם בליעת כלים אלו מזערית, עד שאין שום אפשרות לחוש את טעמה.

אולם ברור שעדותם של חכמים והפוסקים נאמנה, ובעבר הרגישו טעמים שנפלטו מהכלים. לפיכך צריך למצוא הסבר לשינוי. כפי הנראה מספר פיתוחים טכנולוגיים גרמו לשינוי: ראשית, לפי הידוע לנו כיום, גם בעבר הטעמים לא נבלעו ממש אל תוך המתכות, שכן בשונה מחרס ועץ, בחומרי המתכות על כל סוגיהם אין נקבוביות שחומרים נושאי טעם יכולים לחדור דרכם אל תוך עובי הכלי, מפני שמולקולות-הטעם גדולות בהרבה מהרווחים שבין החלקיקים שמהן המתכות לסוגיהן מורכבות. אולם כיוון שבעבר לא היתה אפשרות טכנולוגית לצקת מתכות בוואקום, לעיתים נותרו בהן חרירי אוויר שיכלו לקלוט טעמים. גם הרכבה של סגסוגת המתכות כללה חומרים נוספים, שייתכן שספחו אליהם טעמים. שנית, פני הכלים היו מחוספסים במעט, ושאריות התבשיל דבקו בהם יותר מאשר בכלים החלקים בימינו. שלישית, הקושי בניקוי הכלים

נובע מכך שהמים אינם מתחברים אל השמן, וכיוון ששיירי המאכלים שנדבקים לכלים הם שומניים, המים מתקשים להתחבר אליהם ולהסירם. המיוחד בסבון שהוא מורכב ממולקולות שמתחברות אל שמן ומים כאחד, ועל ידי כך הוא יכול לסייע בהסרת שומנים. כבר לפני אלפי שנים ידעו לייצר סבון מבישול שומן בעלי חיים עם אפר, כמו כן נעזרו לצורכי ניקיון בצמח בורית, אבל התוצאה היתה רחוקה מהתוצאה של הסבון שלנו. ב-1790 לבלאן הצרפתי פיתח שיטה ששיפרה את הדרך לייצר סבון באופן תעשייתי להמונים. אך עדיין היה מדובר בסבון בעל יעילות נמוכה. לפני כתשעים שנה נפרצה הדרך לייצור סבון כלים יעיל על ידי פיתוחם של חומרי ניקוי סינתטיים. כל זה, יחד עם חיבור הבתים למים זורמים, שיפר באופן ניכר את היכולת שלנו לנקות את הכלים, עד שבפועל אין מרגישים בטעמים שדבקו בהם.

בכל אופן, לפני כל ההמצאות והשיפורים הללו, גם לאחר מאמצי ניקיון רציניים, כמעט תמיד נותרה על דופן הכלי שכבה דקה של שיירי מאכל שהעבירה טעמים. וכיוון שהנוזלים שבשכבה זו התאדו, חומרי הטעם נותרו שם בריכוז גבוה. עד ששיערו הראשונים על פי המציאות. שלעיתים טעמים שקול כנגד עובי הדפנות (לעיל הערה 2). והואיל ומדובר בשכבה דקה שחשופה לאוויר, היא נרקבת ונפגמת במהירות. עד ששיערו חכמים, שאם הכלי אינו בן יומו, כבר ברור שהטעמים שדבקו בדפנותיו נפגמו (לעיל הלכה ג). אגב, על פי הסבר זה מובן כיצד ההגעלה והליבון מועילים להכשרת הכלים ולהסרת הטעמים, שכן בהגעלה חום המים הרוותחים ממוסס את השומנים, וכך הם נפלטים ונפרדים מהכלים. וחום הליבון ממוסס את השומנים ושורפם.

• ראיות שהייתה שכבה חיצונית שלא הצליחו לנקות בעבר

כתב הרא"ה (בדק הבית ד, ד): "אפשר דכי אמרינן דטיחה חשיבה איסור בעין ולא חשיבא פגומה משום דלאו בת יומא, טיחה נדבקת כעין טיחת שומן או רוטב, אבל טיחת דבר צלול כעין יין כיון שנתייבשה דינה כבלע, וכל שאינו בן יומו חשוב פגום". הרי מפורש שהיו שכבות חיצוניות של לכלוך שנחשבו הלכתית כבליעה, ואף שהרא"ה כתב על שכבת השומן שאין דינה כבליעה, נראה שמדובר על שכבה עבה שיכלו לנקות בימיהם, אבל שכבות של שומן שבימיהם לא יכלו לנקות – נחשבו אף הם כבליעה.

עוד כתב הרא"ה (בדק הבית ד, ד): "לפיכך צריך ליזהר שלא להרבות כלים בהגעלה לתוך יורה אחת בכדי שתירבה הזוהמא ויבטל כח המים ותעבור צורת המים, וזה נכון מאוד. ודבר נראה לעין שהמים הרוותחין מצחצחין הכלי וכל זמן שמשתהא שם הוא יותר נקי ויותר ממורק". הרי שההגעלה גם נקתה את השכבות החיצוניות הדבוקות לכלי, ולא רק הפליטה את מה שבלוע בכלי.

וכ"כ הר"ן (חולין מד, א, בדפי הרי"ף): "צריך ליזהר שלא להגעיל כלים יותר מדאי ביורה אחת עד שנשתנה צורת המים מחמת פליטת הכלים, דהוה ליה מגעיל ברוטב, אף על פי שאפשר לומר שאין כח אותה פליטה ככח הציר והשומן לבטל כח המים". בפשטות, אף בכלים המצויים בעבר, לא היתה אפשרות שפליטה בלבד תהפוך את המים לסמיכים ("מגעיל ברוטב"). הרי שהיתה שכבה חיצונית דבוקה על גבי הכלים, ואעפ"כ הר"ן כינה אותה "פליטת הכלים".

וכ"כ אור זרוע (ב, רנו): "ומשפט הגעלה היא בכלי שמחזיק ס' כנגד כלי הנגעל בתוכו, שאם לא כן המים נאסרים וחוזרים ואוסרים כלי הנגעל, שאי אפשר לומר שכל זמן שהמים רותחים אינו פולט שאם כן איך הוא נגעל, ועוד נראה לעינינו שהשמונית נכרת בקדירה קודם שתרתח מפני פליטת השמן שבקדירה".

וכך אפשר להבין גם את מה שאמרו חכמים **לגבי ליבון**: פנה"ל לג, 8 – נאמר בבבלי ע"ז עו, א: "עד שתשיר קליפתן", ובירושלמי ע"ז ה, טו: "והליבון צריך שיהו ניצוצות מנתזין ממנה"... לכאורה הניצוצות והקילוף צריכים להיות במתכת עצמה, אולם בדרך כלל המתכות אינן מוציאות ניצוצות וגם אינן מתקלפות מחמת

האש, ולדעת מומחים, כך היה גם בעבר, כי גם מתכות פרימיטיביות אינן מוציאות ניצוצות או מתקלפות. לפיכך נראה שהכוונה ששיירי המאכלים שנדבקו ונבלעו בדפנות הכלים היו בוערים ומתפחמים ומתקלפים או מתפקעים ומוציאים ניצוצות. כעין זה ביאר הרב פפויפר (דרך כוכב עמ' 310), ודבריו הובאו בספרים רבים (מעדני אשר איסור והיתר קנט; הוראה ברורה יו"ד קכא, נח; דברי דוד ח"א יו"ד י).

ב. תקדימים הלכתיים

כבר מצאנו בראשונים שהתירו להשתמש בכלי כאשר אין חשש לפליטת טעם איסור מהכלי:

● כלי שבלע איסור מועט

לדעת רוב הפוסקים כלי שבלוע בו מעט איסור שלעולם לא יתן טעם לשבח בתבשיל – מותר לכתחילה לבשל בו.

ברור שכך הדין **לדעת ראב"ד, רשב"א, וכ"כ שו"ע** (צט, ז קכב, ה) – אם נבלע איסור מועט לתוך כלי כשר, אם דרכו של אותו כלי להשתמש בו בשפע היתר, מותר להשתמש בו לכתחילה, כיון שהאיסור מועט וא"א לבוא לידי נתינת טעם, ולפיכך איסור משהו שנבלע בקדרה או בתוך קנקנים וכיוצא בהם, מותר להשתמש בו לכתחילה, ואפילו בבן יומו, לפי שא"א לבא לידי נתינת טעם. **וכ"פ פר"ח, גר"א ועוד.**

וגם הטור, הט"ז הב"ח ועוד רבים מהאחרונים שחלקו התירו לבשל בכלי שבלוע בו איסור מועט לכתחילה כאשר הוא נותן טעם לפגם.

ונראה שאף המחמירים המעטים כמו יד יהודה ופמ"ג שכתבו שאין לחלק ולעולם אין לבשל בכלי שבלע איסור זה דווקא בכלי שיש בו ממש טעם אך בכלי מתכת של ימינו נראה שכולם יסכימו שמותר להשתמש בהם לכתחילה.

● כלי זכוכית

שלוש דעות בראשונים:

1. רשב"א (משמרת הבית ה',) – בודאי טועה במה שאמר דכלי זכוכית צריכה עירוי, שהעין תעיד שאינן בולעין אפילו בחמין כל שכן בצונן. **וכ"כ בשו"ת** (חלק א סימן רלג) – ומה ששאלת בכלי זכוכית שנשתמש בהן בחמין אם צריכין שום הכשר לפי מה שאמרו בפרק אחרון של אבות דרבי נתן תניא כלי זכוכית אין בולעין ואין פולטין. תשובה כן נראה פשוט שאין צריכין שום הכשר. חדא דשיעי טובא וכל דשיע טובא לית ביה קרטופני (סדקים) משמע דלא בלע. ועוד דחזיא להו דלא מדייתי. **וכ"כ ראבי"ה** (ח"ב פסחים, תסד) – נטעמא משום דשיעי, כדאמרינן גבי לב שני לב דשיע, ולא בלע. וכ"כ הר"ן (על הרי"ף פסחים ט,א) – נראה לי להתיר כלי זכוכית אפילו במכניסן לקיום דשיע וקשים ובליעתם מעוטה מכל הכלים ומצאתי כתוב דהכי איתא באבות דר' נתן כלי זכוכית אין בולעין ואין פולטין. **וכ"פ ר"ת, רא"ש ורי"ו** (לגבי מאני דקוניא שבגמרא בע"ז לא, ב).

2. רמב"ם (מאכ"א יז,ג) – הלוקח כלי תשמיש סעודה מן העכו"ם מכלי מתכות וכלי זכוכית, דברים שלא נשתמש בהן כל עיקר מטבילין במי מקוה ואחר כך יהיו מותרין לאכול בהן ולשתות, ודברים שנשתמש בהן על ידי צונן כגון כוסות וצלוחיות וקיתוניות מדיחן ומטבילין והן מותרות. ודברים שנשתמש בהן על ידי חמין כגון יורות וקומקמוסין ומחממי חמין מגעילין ומטבילין והן מותרין, ודברים שנשתמש בהן על ידי האור כגון שפודין ואסכלאות מלבנן באור עד שתנשר קליפתן ומטבילין והן מותרין.

3. הריטב"א (פסחים לב) – 'ליעבד להו הסקה חייס עלייהו דלמא פקעי (נאמר לגבי כלי חרס)'. והרא"ה ז"ל למד מכאן שכלי זכוכית שנשתמש בהן בחמין אסור, אף על גב דסגי להו בהגעלה שדינם ככלי מתכות לענין זה וכן להצריכם טבילה כשניקחים מן הגוי, מכל מקום איכא למיחש דחייס עלייהו דלמא פקעי ולא שרינן ליה לכתחלה להגעילן, והרי הן אסורין אפילו לצונן שמא ישתמש בהן חמין, ולמוכרן לגוים אסור אם אין חזותם מוכח עליהם שמא יחזור וימכרם לישראל אחר. **וכ"פ ר' יחיאל מפריש** (הובא במרדכי פסחים רמז תקעד) מטעם אחר – דהני כוסות כלי זכוכית ששתו בהן בשאר ימות השנה אסור לשתות בהן בפסח אפילו על ידי עירוי משום דהוי ככלי חרס הואיל ותחלת ברייתו מן החול והתורה העידה על כלי חרס שאין יוצא מידי דופן לעולם ואף על גב דתשמישו בצונן מכל מקום שורין בהן פתיתין של לחם חם ביין והוי כבוש והוי כמבושל. **וכתב תה"ד** קלב – וכן המנהג באלו ארצות. **וכ"פ או"ה נח,ג, אך כתב זאת מספק** – כלי זכוכית ספק הוא אם הוא ממין חרס הואיל ונעשה ממיני אדמה או אם הוא ממיני מתכת הואיל ויש תקנה לשבריו. והילכתא נותנין עליו חומרא זו וזו ואסור בהגעלה וצריך טבילה. וכן אסור בסמ"ק להשתמש בפסח בכלי זכוכית ישן אפי' בהגעלה מטעם דתלמודא מדמי ליה לכלי חרס.

דעות האחרונים:

שו"ע (או"ח תנא,כו) – כלי זכוכית אפילו מכניסין לקיום ואפילו משתמש בהם בחמין, אין צריכים שום הכשר שאינם בולעים, ובשטיפה בעלמא סגי להו. ע"כ. וכן מנהג רבים מהספרדים.

רמ"א – ויש מחמירין ואומרים דכלי זכוכית אפילו הגעלה לא מהני להו; וכן המנהג באשכנז ובמדינות אלו.

בדעת הרמ"א נחלקו בשני עניינים:

1. בדיעבד: דרכי משה שם – ומיהו בדיעבד אין להחמיר כולי האי. וכ"כ הט"ז – פשוט שבדיעבד אין איסור

כלל. ע"כ. **וכתב שעה"צ** – משמע לכאורה דמיקל לגמרי בדיעבד. **וכ"כ יד יהודה הארוך סט, ס"ק פא** –

בדיעבד קי"ל כדעת ראבי"ה ועוד הרבה פוסקים ובהסכמת הב"י דאין צריכין שום הכשר וע"ש וכן כתב

החמד משה וכן הסכמת הט"ז והפר"ח שם וכן המהנהג.

אך מג"א (תנא,מט) **כתב** – בדיעבד אין להחמיר (ד"מ) פ"א אם הוא תשמישו בצונן אפי' בלא הגעלה כשר ואם

תשמישו בחמין עכ"פ בדיעבד מהני הגעלה. וכ"כ מ"ב.

2. שאר איסורים (לא חמין): שו"ע יו"ד קלה,ח לגבי יין של גויים – של זכוכית, לדברי הכל אין מחמירים

בו בשביל שמכניסו לקיום. ע"כ. **הרמ"א** לא הגיה על דברי השו"ע ונראה שמודה לו, נחלקו האחרונים מדוע

כאן הדין שונה?

שו"ת זרע אמת (ח"ב יו"ד מג) – בסתם יינם דקיל והרבה קולות הקילו בו הסכים לד' הש"ע שא"צ שום הכשר.. וכ"פ שו"ת חלקת יעקב (יו"ד מה).

שו"ת שאילת יעבץ א, סז – אידי דשיעי לא בלעי... ומן הדין בשטיפה בעלמא סגי להו, אלא דנהוג עלמא להשתמש בחדשים משום חומרא דפסח. וכ"פ יד יהודה (הובא לעיל). וכ"כ יסודי ישורון ו, עמ' קסח – והנה במדינות פולין, ליטא, הגר ועוד, נהגו דלא מהני הגעלה לכלי זכוכית בפסח, דבשאר איסורין פסקינן כשיטה א' הנ"ל (שכלי זכוכית אינם צריכים הכשרה). וכ"כ בשו"ת משנה הלכות (ט, קסח בשנת 1979) – כן נהוג עלמא הנח להם לבני ישראל אם אינם נביאים בני נביאים הם ומינה לא תזוע. וכ"כ שו"ת מנחת יצחק (א, פו) וירושת פליטה כ.

=> **מדעת המקילים** להשתמש בכלי זכוכית לכתחילה מוכח שכך צריך להיות הדין גם בכלי מתכת בימינו. ונראה שגם המחמירים מסכימים לעיקרון שאם כלי לא בולע אין איסור להשתמש בו, אך החמירו בגלל שחששו שכלי זכוכית דומים לכלי חרס, ולדעת רבים הרמ"א החמיר רק בחמץ אך בשאר איסורים הסכים להקל כמו השו"ע, וגם בחמץ בדיעבד היקל.

ג. דעות הפוסקים

(1) הסוברים שאין לשנות דבר בהלכה

• אין לסמוך על המדע

הרב אשר וייס (תחומין לד, עמ' 128) – רואה אני סכנה גדולה בניסיון לשנות את ההלכה המסורה מדור לדור על פי מחקר מדעי. יסודות ההלכה נקבעו על ידי חז"ל בעלי המשנה והתלמוד, מהם יתד ומהם פינה ודברים יסוד תורה שבעל פה. מעולם לא ניסו גדולי הדורות לבדוק אחרי דבריהם לקיימן או להפריכן, אלא קיימו וקיבלו דבריהם כדברי משה מפי הגבורה. אם נבוא לבדוק אחרי דברי חז"ל ומסורת ההלכה על פי מחקר מדעי, יביא הדבר חלילה לעקירת ההלכה בתחומים רבים וסתירת כל בנין התורה. אמנם מצאנו במקומות רבים שגדולי הפוסקים התחשבו בדעת הרופאים וספרי המדע בענייני הלכה, אבל אין זה אלא בפרטים שנולדו מהם ספקות בהלכה, אבל לא בנוגע לכללים... סוף דבר, אין לנו אלא מנהג אבותינו שבידינו וחלילה לנו להפוך סדרי עולם ולבטל חלילה חלקים שלמים של השו"ע. מסורת ההלכה קדושה ומקודשת, אין לנטות ממנה ימין ושמאל, וכל ההולך לאורה הוא לבדו הולך מישרים.

לכאורה יש להשיב על טענה זו, שדווקא הנאמנות לדברי חז"ל מביאה למסקנה הפוכה, שהרי חז"ל קבעו שכאשר אין חשש לנתינת טעם אין איסור! ואין אנו משנים או חולקים על חז"ל מפני שלא על כלים אלו הם דיברו. בנוסף אנחנו לא סומכים על מחקר מדעי, אלא זו זו מציאות שנראית לכל, שהרי לעולם לא מרגישים את הטעם מהבישול הקודם.

¹ הרב מנשה קליין (1923 – 2011) היה רב חרדי בארצות הברית, רבה של "קהילת אונגוואר" וראש ישיבת בית שערין בברוקלין, ולאחר מכן בישראל.

● **אע"פ שיסוד הדין תלוי במציאות, כללי הלכה שנקבעו ע"י התורה וחז"ל הם גורפים**

לדעת הרב יעקב אריאל ('המעין' טבת תשע"ג, גליון 204; תחומין לד', עמ' 125), אכן בשלב ראשון ההלכה נקבעת על פי התבוננות במציאות המוחשית, אמנם לאחר מכן נקבעים כללים הלכתיים גורפים ומוצקים, ואף אם מתברר לאחר זמן שבחלק מהפרטים היוצאים מהכלל המציאות השתנתה, הכלל ההלכתי אינו משתנה.
ובאותה שיטה ממש מחזיק הרב רצון ערוסי (תחומין לד', עמ' 129).

לכאורה יש להשיב שאמנם העיקרון נכון בהרבה מקומות אבל כאן נראה שזה לא נכון, שהרי סוגיה זו תמיד תלויה במציאות, כפי שראינו לגבי כלי שבלע איסור מועט, הרי ברגע שברור לנו שלא יהיה טעם איסור – מותר. ומכך שאם גוי טעם מהתבשיל ואמר שאין טעם איסור – מותר. וכיצד אפשר להמשיך ולאסור תבשילים כאשר ברור לכל שאין טעם, הרי גם בזמן חז"ל זה לא היה מתקבל.

● **אין לשנות את המסורת מחשש לתקלות**

הרבה פוסקים לא קיבלו את הגישה הקודמת שיש בדיני כלים הגדרות משפטיות שאינן מתאימות למציאות המתחדשת, ואעפ"כ יש שהורו להחמיר משום שדיני הגעלת כלים במטבח היהודי נהוגים מאות ואלפי שנים, ושינוי כה גדול במסורת עלול לגרום לתקלות שונות.

כ"כ הרב אהרן פפויפר (דרך כוכב עמ' 311-312) במכתב שהתפרסם לאחר מותו: "אחרי שעמדתי על המחקר נתברר לי שגם הנירוסטה ואלומיניום אינם בולעים כלל, והשתמטתי מלפרסם דבר זה, שלא יפול לידיים שאינן מהוגנות, ומיד יאמרו ראו זה חדש ויש לשנות ההלכה, ובאמת אין לשנות כלל, וחייבים לנהוג בהם ככל הכלים ולהגעילם, ממש כמו שאר כלי ברזל.

וכמה טעמים לדבר: א' שדרך עשיית הכלים משתנה תדיר, ומה שהיום לא בולע יכול מחר להעשות בדרך שיבלע (לכאורה לא סביר שייצרו כלים שבולעים טעמים, הרי הדברים רק משתכללים). ב' אם נקל בכלי מסוים, בודאי יבואו למכשול להקל גם בכלים אחרים (לא מצויים כ"כ כלים אחרים שבולעים וזו גזירה שלא מצאנו שחששו לה המקילים בכלי זכוכית). ג' הנורא מכל, שכבר נקבעה צורה זו לדרך ההפרדה בין כלי בשר לחלב ובין טרף לכשר, וכל שינוי בצורת אופי שמירת חומות ההפרדה אין לדעת מה יהיה סופו (נראה שיש אמת בטענה זו, אך צריך להסתכל גם לצד השני, שאולי דווקא אם נמשיך להחמיר זה יביא יותר נזק מתועלת, כפי שיתבאר לקמן בשיטת המקילים). ד' אין אנו יודעים בסוד ההגעלה את כל כוונות חז"ל שיייתכן שנוסף על הנגלה יש כאן ענין רוחני עמוק ואין איש יודע עד מזה (חכמים לכאורה אמרו דברים ברורים, והראיה שכלי שאינם בן יומן לא צריך הכשר מהתורה, ואולי לחכמים שהצריכו הכשר יש סיבה נוספת, אך מנינו לנו שצריך לחשוב לזה ובנוסף ספק דרבנו לקולא)."²

(2) הסוברים שיש לצרף זאת כסניף להקל

² וסיים בחריפות: "ולכן כל הקופץ לפסוק להקל בדברים אלו – הרי הוא חותר לא לבד תחת חומות הכשרות, אלא גם תחת מסורת קבלת התורה שנמסרה מדור לדור, בענין הכרעת לב הארי של חכמי הדור, והמחריב יחרב והמהרס יהרס, והוא רחום יכפר עון".

יש פוסקים שקיבלו את הממצאים המוכיחים שכלי זכויות ומתכת כמעט שאינם בולעים, ובמקרים של ספק צירפו שיקול זה לקולא.

כך היתה דעתו של רש"א, כמובא בספר מגילת ספר על בב"ח ותערובות (הרב אוריאל הלוי איזנטל; צו, טז), **וכ"כ בספר אור ההלכה** (הרב יצחק מקייס; צט, לו), **ושהסכים עמו הרב יצחק יוסף**: "בקדרות של ימינו שעשויות מחומרים קשיחים וצפופים מאד, ומוחזקות הן שאינן בולעות כדי נתינת טעם, היה מקום להתיר להשתמש בו בשר וחלב, אך מכל מקום בודאי שאין להקל בזה שלא לפרוץ גדר, אלא בצירוף סניף לפי ראות עיני המורה" ... והוסיף: "היה זה לעיני הגאון הרב יצחק יוסף שליט"א ואמר לי שאומר בשמו שיש לצרף זה לסניף, ובמקום שצריך ליבון חמור ואי אפשר להקל בליבון או הגעלה" **וכ"כ בספר זר השולחן** (צה, פני השולחן שם נג) בדיני נ"ט בר נ"ט: "הנה נקטינן לדינא דסמינן על טעימת ישראל כמו שנתבאר בזר השולחן סי' צב, ז, ובפני השולחן י, ואם כן הכא נמי יש לסמוך על טעימת ישראל. ובאמת לולי דמסתפינא מחבראי, וכל שכן מרבתי, הוה אמינא דהיות שבזמננו ידוע לכל מי שיש מוח בקדקדו שאינו מורגש טעם הבלוע בקדירה בתבשיל שנתבשל בקדירה... דאין צריך להחמיר היום בדין נ"ט בר נ"ט שנעשה על ידי בישול, כיון דמסתמא אינו נרגש טעם הבשר בתבשיל שנתבשל בקדירה.

אלא דשפיר עבידנא דמסתפינא, דאי נימא הכי יפול כל הדין של קדירת איסור שאוסרת התבשיל בבירא, דמסתמא אין טעם של איסור בתבשיל שנתבשל בה. אלא דעל כל פנים בזה אפשר בודאי להקל, דאם טעם תבשיל שמתבשל בקדירה של בשר ואין בו טעם בשר – יכול לאכלו בחלב, והרציתי את הדברים לפני גדולי הוראה והסכימו עמדי".

(3) הסוברים שחובה להקל

קודם נראה את דעת המקילים צריך להקדים הקדמה חשובה וכללית.

כתוב בירושלמי תרומות ה,ג – אמר רבי לעזר כשם שאסור לטהר את הטמא כך אסור לטמא את הטהור. **ע"פ זה כתב הש"ך** (פלפול בהנהגת הוראות באיסור והיתר בסוף סי' רמב) – כשם שאסור להתיר את האסור כך אסור לאסור את המותר אפילו בשל עובד כוכבים ואפילו במקום שאין הפסד מפני שעל הרוב יש בו צד הקל במקום אחר מחמת שנאסר והוי חומרא דאתי לידי קולא ואף על פי שלפי הנראה לא יבא מזה צד קולא אסור שאפשר שיתגלגל ויבא קולא עד אחר מאה דברים, לפיכך אם הוצרך לאסור מחמת ספק או מחמת חומרא בזה שאין האיסור ברור כשמש צריך המורה לומר שאין האיסור ברור אלא שאנו מחוייבים להחמיר וכל שכן אם המורה מתיר בשעת הדחק וכיוצא בו שיאמר לו כן.

הרב קוק (שו"ת אורח משפט או"ח קיב) – **ועיקר הנטיה לחומרות יתירות, במה שיש דרך סלולה ע"פ דרכי התורה להקל אין זה מילתא דחסידותא כלל וכבר גנה ענין זה קדוש ד' הרה"ו ז"ל בהקדמתו לספר עץ - חיים, ודייק, שזוהי מדה של המתרחקים מפנימיות התורה רחמנא לצלן מהאי דעתא...** **ובאמת דרכן של רבתי הגאונים הצדיקים שזכיתי לשמשם, זכותם יגן עלינו ועל כ"י, הי' שלא להיות נוטים להחמיר בכל מה שיש מקום להקל, ביחוד בדברים שאין היסוד חזק ע"ז בדברי רז"ל בתלמודים.** שדי לנו מה שלא נזוז ח"ו ממה שהונהגנו ע"פ מנהגי רבותינו הפוסקים, אבל בפרטים שיש לדון לכאן ולכאן ודאי הנוטה להקל להיות חכם להיטיב ה"ז משובח, **ובלבד שיהיו דבריו מיוסדים ע"פ עומק ההלכה וסברא ישרה...**

ובדורנו זה, שכבוד התורה הושפל עד עפר בעוה"ר, יש יותר לעשות חומרות וגזירות בזהירות בכבוד התורה מכל החומרות שבעולם.

וכבר כתבתי למעלת כבוד תורתם, שאני יודע ברור תכונת בני דורנו, שדוקא ע"י מה שיראו, שכל מה שיש להתיר ע"פ עומק הדין מתירין אנחנו, ישכילו לדעת, שמה שאין אנו מתירין הוא מפני אמתת דין תורה, וימצאו רבים הדבקים בתורה שישמעו לקול מורים בעז"ה, מה שא"כ כשיתגלה הדבר, שישנם דברים כאלה, שמצד שורת ההלכה ראויים הם להיתר ורבנים לא חשו על טרחם וצערם של ישראל, והניחו את הדברים באיסורם, יוצא מזה ח"ו חילול ה' גדול מאד, עד שמתרבים המתפרצים לומר על כמה גופי תורה, שאם הרבנים רוצים היו יכולים להתיר, וע"י זה יוצא משפט מעוקל. וראוי להעיר, כמה תשומת לב אנו צריכים כשאנו באים להחמיר, במה שע"פ דין ראוי להקל בו, שלא יצא שכרנו בהפסד של כפלי כפלים, שמטעם זה אסור לאסור את המותר, כד' ש"ך יו"ד סי' רמ"ב בקיצור הנהגות או"ה סי' ט', דע"פ רוב הוי חומרא דאתי לידי קולא. ובנ"ד אם נמשיך להחמיר קטן הוא מאד השכר שלנו, אם נוסיף חומר על דבר שאין עקרו מן הדין, ולעומת זה ההפסד יש לחוש עליו הרבה. שהרי לדעת רש"י ביצה רפ"ק שכתב והא דאמרין בכולי הש"ס שאין גוזרין גזירה לגזירה מהאי קרא נפקא ושמרתם את משמרת עשו משמרת כלומר גזירה למשמרת לתורת, ולא משמרת למשמרת, שלא יעשו גזירה לגזירה. והרי כאן איסור תורה של לאו הבא מכלל עשה שלא לעשות משמרת למשמרת, ובודאי יותר ראוי לחוש שלא להכשל בדבר שהוא לדעת רש"י איסור תורה, מלחוש להוסיף חומרא על דיוק של מנהג שלא היה אפשר לו להיות נהוג מעולם, מפני מניעת מציאותו.

וכ"כ הרב סיטון לגבי הסוגיה שלנו – ולחומרא בדבר זה ישנו מחיר כבד לענ"ד, שכן אדם מתרגל לעשות דברים שאין בהם שום הגיון, לאסור את האוכל, משום שהוא בשרי, אף שאין בו שום טעם בשר, או להגעיל את הכלי, אף שיוודע שהכלי נכנס ויוצא מההגעלה בדיוק אותו דבר. וכמו כן בעיני העולם הרחב, הדבר נראה תמוה, וכמו שכבר ראיתי רב שנשאל לגבי חומר מסוים שניכר שאינו בולע, והשיב שאי אפשר לבדוק העברת טעם, ו'מקובל' שהאוכל בלוע מ'בשריות'. ואני בטוח שתשובה זו לא סיפקה את השואל. כמו שלא סיפקה אותי, ותחת אשר יקרא בנו "כי היא חכמתכם ובינתכם לעיני העמים", אנו נאלצים להסביר שוב ושוב כיצד הכלי בלוע כולו מבשר, ולכן המאכל שבושל בו אסור, אף שמצד האמת אין לדבר זה אחיזה במציאות".

וסיים: "ולכן לכאורה כיום ראוי לבדוק מחדש את ההגדרות המקובלות שיש לשער בכל הכלי וכו', כיון שכפי שהתבאר בס"ד, אנו רואים בכל הראשונים שדנו בכלים לגופו של עניין האם הוא בולע או לא, ואם כן בכלים שלנו שניכר לעין שהמציאות שלהם שונה – יש מקום לדון בהם מחדש"

לדעת הרב נחום אליעזר רבינוביץ' (תחומין לד, עמ' 126-127, במכתבו לרב ד"ר פיקסלר ולרב פרנק), יש לקבל את המציאות שהכלים כמעט שאינם בולעים, אבל מתוך החשש שמא הכלים לא ינקו כראוי, ועוד תקלות שונות, יש לחלק בין שימוש לכתחילה לבין בדיעבד.

וביאר: "אחת הסיבות שבגללה חכמי אשכנז החמירו בדינם של כלי זכוכית, אע"פ שגם הם ידעו שהללו אינם בולעים, היא שחששו שאם הציבור לא יפריד בין כלי בשר לכלי חלב של זכוכית, ייתכן שאחרי הבישול לא ינקו היטב את הכלים ויישארו שיירי אוכל דבוקים בכלי, ויבואו לידי איסור בשר וחלב ממש..."

בדיעבד אם בישלו בכלי בשרי נקי כזה חלב (או להיפך) – התבשיל מותר ואין צורך לשער בשישים... לא רק התבשיל מותר, אלא גם כלי כזה שיבשלו בו – אינו זקוק להגעלה, כי אם לניקוי טוב".

הרב יעקב פרץ, שכתב: "סיכום הדברים: כאשר ביררו אחרים, וכן אתם הואלתם וטרחתם לבדוק, והתברר לכם שהבליעה בכלי נירוסטה היא מזערית, שאין בה במידה שתתן טעם בתבשיל – מותר לבשל בכלים אלו בלי הגבלה. כמובן בתנאי שנשטפו כראוי שאין בהם שום ממשות. כל זה לדינא, אמנם צריך לברר מי מהם הכלים שאינם נותנים טעם... ועלולים להחליף כלים האסורים בכלים המותרים, ולא יודעים להבדיל. מכל מקום הכלים של נירוסטה כנ"ל מותרים, וכך ראוי והגון לרב לפסוק להתיר כאשר קרה שבשלו היתר בכלים אלו שהיו של מי שבישל בהם איסור, או כלי בשר שבשלו בהם חלב".

הרב ליאור (שו"ת דבר חברון יו"ד ב, קנג) בתגובתו לבירור של הרב רועי סיטון, כתב: "כלי נירוסטה שאינם בולעים כמעט כלום ונעשו ממתכת ולא מחול, מותר לבשל בהם בשר, לנקות היטב, ואחר כך לבשל בהם חלב באותו יום, וכן להיפך. מרבתינו הפוסקים אנו למדים שיש להתייחס לכל כלי לפי טבעו ואין לגזור על כלי אחד אטו השני, ולכן יש להדגיש שרק בכלי נירוסטה בלבד מותר לעשות כך, כיוון שאינם בולעים כמעט כלום, כך נראה לענ"ד. אמנם כיוון שדין זה עלול להתפרש כדבר חדש – אין להתיר לכתחילה, ובקשתי היא שיסכימו אתי עוד שני פוסקים ויצטרפו להתיר זה". לגבי מצב של בדיעבד כתב: "נראה שאפשר להקל לגמרי". ולגבי כלי זכוכית למנהג אשכנזים כתב שיש להמשיך להקפיד על הפרדה בין בשר לחלב, משום שכלי זכוכית באים מן החול.

ד. הלכה למעשה (לפי פניני הלכה)

• היסודות לחובה להפריד ולהכשיר כלים

פנה"ל לב, ז – כמעט כל הרבנים סוברים למעשה, שחובה להכשיר כלי שבישלו בו טרף, וכן חובה להכשיר סיר חלבי שבישלו בו בשר או להפך. שהואיל ונהגו בישראל מדורי דורות להכשיר כלי מתכות בהגעלה או בליבון, חובה להמשיך במנהג המקובל. בנוסף לכך, למדנו שחכמים תקנו תקנות רבות כדי לבצר את ההפרדה שבין בשר לחלב וכדי למנוע את האדם ממכשול. לכן אסרו לאכול בשר וחלב יחד גם כשאינם מבושלים, ואף אסרו לאכול חלב אחר בשר, וכן אסרו לאכול בשר על שולחן שיש עליו חלב או להפך, ואף אסרו לאפות פת חלבית או בשרית שמא יטעו לאוכלה עם המין השני (לעיל כה, ג-ה; כו, א-ב). ניתן לומר שמתחייב מתקנות אלו שלא להשתמש באותם הכלים לבשר וחלב, ולא בכלי טרף למאכלים כשרים, ולהקפיד על כל דיני ההכשרה שחלו על כלי מתכת שפלטו טעמים גם בכלי מתכת שאינם פולטים טעמים. שאם לא יקפידו על כך, יש חשש שיבשלו בכלי טרף שאינם נקיים מאכלים כשרים, ויבואו לבשל בכלי בשר שאינם נקיים חלב או להפך ויעברו על איסור בשר בחלב.

כדי לחזק ולבסס יותר את החובה להכשיר כלים הרב התאמץ להוכיח שלדעת רבים מהראשונים יש חובה בכל אופן להכשיר כלים בלי קשר לטעם הבלוע בכלי:

שם, ח – קבעו חכמים שהואיל ובתחילה היו הטעמים שבכלי משובחים, גם לאחר שנפגמו אסור להשתמש בכלי בלא הכשרה כדרך שימוש (לעיל הלכה ג). כיוצא בזה כיום, גם לאחר שניקו את הכלים היטב עם סבון, חובה להכשירם

מדברי חכמים (אין הכרח כלל להגיד זאת שהרי גזרו שלא לבשל בכלי שאינו בן יומו שמא יבשל בן יומו שיכול לתת טעם וכאן זה לא שייך).

ולדעת הראשונים והאחרונים הסוברים שגם לאחר יממה חובת ההכשרה מהתורה למרות שהטעמים שבו פגומים, גם כלי שנוקה היטב עם סבון חייב בהכשרה מהתורה. וכפי פשט הפסוק: "כָּל דָּבָר אֲשֶׁר יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בָאֵשׁ... וְכֹל אֲשֶׁר לֹא יָבֹא בָאֵשׁ תַּעֲבִירוּ בַמַּיִם". כלומר כל סיר שבישלו בו טרף אסור בשימוש כל זמן שלא הכשירוהו בהגעלה, וכל שהשתמשו בו באש, אסור בשימוש כל זמן שלא הכשירוהו בליבון (לכאורה למדנו שחכמים שסוברים שצריך להכשיר לאחר יממה למדו מזה שנטל"פ אסור לכן אין להוכיח מהם דבר להיתר). וכן עולה משיטת הראשונים הרבים שסוברים 'טעם כעיקר מדרבנן'.

ובהערה כתב שראיתו מהרא"ה בבדק הבית (ד,א) – ויש כאן שאלה חזקה, כיון דאמרינן בגיעולי נכרים דטעמו ולא ממשו אסור היאך אפשר לומר דבשאר איסורין מותר וכי גיעולי נכרים משם אחד הוא גיעולי נכרים משום כל איסורין שבתורה הוא דמיתסר וכיון דבגיעולי נכרים מתסרי כל איסורין שבתורה בטעמו ולא ממשו היכי אפשר דלא מתסרי בעלמא. וזו קושיא הקשה בה מורי הרב רבנו משה ז"ל, ותירץ דאפשר דמשום מעלה הוא דכיון דנבלע הכלי מאיסור אף על פי שעכשיו כשפולט אין כאן אלא טעם לא יבטל ברוב שהכלי נאסר עלינו משום מעלה ולפיכך אסר פליטתו כל היכא דחשיבא פליטה כלל כלומר דאיכא טעמא דהוי בשאינו מינו דומיא בטבילה דאצרכה קרא אפילו לכלים חדשים דמסתמא דטבילה דאורייתא היא משום מעלה... זו היא שיטת מורי רבנו משה ז"ל וזויה מבהיק ועליה ראוי לסמוך ולעשות מעשה לכתחילה.

אך מובא בהרחבות שלכאורה אין מכך ראיה להחמיר אלא להיפך, שהרי הרמב"ן שהביא הרא"ה אומר במפורש 'אסר פליטתו כל היכא דחשיבא פליטה כלל כלומר דאיכא טעמא'. משמע שכדי שכלי יאסר צריך שיבלע בו כדי נתינת טעם.

בנוסף בסוף ההערה שם כתב הרב מלמד – לכאורה כל מה שביארתי שחובת הכשרת כלים היא מעיקר הדין, חל רק על כלים שבישלו בהם טרף אולם חובת הכשרת כלי מתכת בין בשר לחלב היא רק מחמת המסורת ושמירת ההרחקה בין בשר וחלב... ואפשר לומר, שגם חובת ההכשרה בין בשר לחלב נותרה במקומה כתקנת חכמים, שכן מצינו שבהלכות רבות חכמים השוו את דיניהם, וכיון שהחובה להכשיר כלי שהשתמשו בטרף לא זזה ממקומה גם חובת ההכשרה בין בשר לחלב נשארה במקומה.

אמנם בהרחבות כתב הרב מאור קיים – במשך כמה חודשים למדנו את הסוגיות של דיני כלים, שהרבה מהלכות כשרות המצויות בנויות עליהן. לאחר דיונים רבים עם מו"ר הרב מלמד בנידון, הועלו כמה השגות על האפשרות להעמיד את השיטה שדיני הגעלת כלים הם גזירת הכתוב. כפי שלמדנו לאורך סוגיות אלו, הראשונים והאחרונים שעסקו בדיני כשרות כתבו את דיניהם כנגד הטעם הבלוע בכלים ולא כגזירת הכתוב. וכך מבואר בגמרא בכמה מקומות שהסיבה לדיני הכשרת כלים היא הטעם הבלוע בכלים. ואף שמצאנו כמה תימוכין לאפשרות שדיני הכשרת כלים הם גזירת הכתוב, רוב המקורות מעידים להיפך.

מו"ר הרב מלמד קיבל את הקושיות וכתב שיתכן שבמשך השנים ההלכה תיפסק שאין חובה להגעיל כלים שכמעט שאינם בולעים. "ואם כך אכן יסכימו רוב הרבנים למעשה. נקבל את דבריהם". ואעפ"כ, למעשה סבור מו"ר הרב מלמד שלמרות הקושיות, עדיין ניתן לומר שבשל פשט פסוקי פרשת כלי מדין, חובת הכשרת הכלים נותרה בעינה, ואף חז"ל היו פוסקים כך במציאות כמו שלנו, שהרבה מהכלים המצויים כמעט שאינם בולעים. ומסתבר שעיקר ה'טעם' שדיברו בו חכמים הוא הלכלוך החיצוני הדבוק לדופן, ולמרות שיש כיום סבונים שמסירים את השומנים ואת כל שכבות הלכלוך, לאחר שבישלו

בכלים אלו, ונדבק עליהם שכבות של לכלוך, חובת ההכשרה לא התבטלה. והוסיף הרב שבביאור זה זוכים להעמיד את המסורת של הגעלת כלים, כפי שיהודים קיימו במשך אלפי שנים.

● המאכל תמיד מותר

פנה"ל לב, 11 – אם ניקו סיר-מתכת טרף היטב עם סבון, ובאותו יום בישלו בו מאכל, נראה שגם כשלא היה שם גוי שבדק את התבשיל ואמר שאין בו טעם טרף – בדיעבד התבשיל כשר, הואיל וברור לנו שאין בו טעם טרף. וכן אם ניקו סיר-מתכת בשרי היטב עם סבון ובאותו יום טעו ובישלו בו חלב, אף שהסיר חייב הכשרה, החלב שבישלו בו בטעות כשר, הואיל ובפועל לא קיבל טעם בשר. וכן אם טעו ואפו בשר בתבנית חלבית נקייה בת יומה, למרות שהתבנית צריכה הכשרה, הבשר שאפו בה כשר, הואיל ובפועל לא קיבל טעם חלב. ואמנם רבים רגילים להורות שכל זמן שהכלי היה בן יומו המאכל אסור, או מפני שכך מסורת הפסיקה ואין לשנות, או מפני החשש שמא לא ניקו את הכלי היטב. אולם נראה שהואיל ואנו יודעים שכל אימת שניקו כמקובל עם סבון לא מרגישים טעם, יש להתיר בדיעבד... שכל מה שנוהגים להחמיר שלא לסמוך על קפילא הוא במקרה שיש צד של ספק, אבל כאשר ברור כשמש בצהרים שאין במאכל טעם של איסור, אין צורך בקפילא.

וכדוגמת מה שכתב בשו"ת רמ"א נד – על דבר שמן זית אשר העלה על כתבו לאסרו משום שמחליקים אותן החביות בשומן חזיר כדי להעמידו בחביות של עץ. הנה לדעתי אין לחוש לדבר זה... ואף על גב דכתב האגור, דמימו לא ראה ולא שמע שום מדינה שסמכי אקפילא, מ"מ נראה בנדון דידן שאנו בעצמנו טעמנו אותו כמה פעמים ולא טעמנו בו כלום דליכא למיחש כלל.

וק"ו שכך הדין לגבי נ"ט בר נ"ט וחריף, שהמבשל פרווה בסיר בשרי נקי – מותר לכו"ע לאוכלו עם גבינה לכתחילה. וכן אם חתך בסכין בשרי בצל – הוא לא נעשה בשרי ומותר לאוכלו עם גבינה.

● כלי זכוכית וחרסינה

פנה"ל לב,ה – ככלל, יוצאי ספרד נטו לדעת המקילים, ויש שאף נוהגים לאכול באותן צלחות זכוכית מאכלי בשר וחלב חמים, תוך הקפדה לנקותן היטב בין בשר לחלב. מנגד, יוצאי אשכנז נטו לדעת המחמירים, ויש שאף הורו לזרוק כלי זכוכית שטעו והשתמשו בהם ברותחים בטרף או פעם בשר ופעם חלב. אולם כשמתעמקים יותר, מוצאים שרוב ישראל נהגו ללכת בדרך האמצע (שכלי זכוכית ככל מתכות). שכן מסתבר שמנהג הספרדים להקל בכלי זכוכית היה בעיקר בכלי שני, מפני שכלי הזכוכית בעבר היו עלולים להישבר בבישול על אש. ואף בכלי שני, רבים מיוצאי ספרד נהגו להחמיר ולא השתמשו באותם כלים לבשר ולחלב. מנגד, רוב פוסקי אשכנז שנוטים לחומרה, מסכימים שבדיעבד, אם בישלו בכלי זכוכית טרף, אפשר להכשירו בהגעלה כפי הדעה האמצעית.

הרי שמנהג רוב ישראל ללכת בדרך האמצע, להפריד בין כלי זכוכית בשריים וחלביים, ולהכשיר כלים שטעו ובישלו בהם את המין השני או טרף, כדרך שנוהגים בכלי מתכות. וכך נכון להורות לכל ישראל

אך בהערה כתב – מי שמנהג משפחתו כשיטת המקילים להשתמש באותם כלי זכוכית לבשר ולחלב חמים רשאי להמשיך במנהגם, אלא שאם יש במשפחתו קרובים שנוהגים להחמיר טוב שיתחשב בהם.

ולגבי כלי חרסינה (פורצלן) שדרך עשייתם ככלי חרס ומצפים אותם בזכוכית, בעבר חששו שהציפוי לא מספיק אטום ולכן רבים החמירו אך היום אין חשש ולכן מה שבישלו בהם מותר.

● קולות בהכשרת כלים

היתרא בלע:

פנה"ל לג, 10 – מה שלמדנו (בהלכה א), שכלי שבלע באור צריך הכשרה באור, הוא בתנאי שהבליעה היתה של דבר איסור. כגון שיפוד שצלו בו בשר טרף, שהואיל ובלע טעם איסור באור, הכשרתו בליבון. אבל אם בעת הבליעה הבשר היה כשר, ורק אח"כ הפך לאסור, אפשר להכשירו בהגעלה. לפיכך, שיפוד שצלו בו בשר קרבן, לאחר יום בשר הקרבן הופך להיות 'נותר' ואסור באכילה, וגם הטעם הבלוע בשיפוד הופך להיות 'נותר', ולכן השיפוד צריך הכשרה. אבל כיוון שבעת שנבלע טעם הבשר בשיפוד הבשר היה מותר באכילה, אין צורך ללבנו אלא די להכשירו בהגעלה במים רותחים (ע"ז עו, א). וזאת משום שההגעלה מוציאה כמעט את כל הטעמים, ומה שאינו יוצא אינו אלא טעם קלוש, וכאשר הבליעה היתה באיסור, צריך להוציא גם טעם קלוש זה, אבל כאשר תחילת הבליעה היתה בהיתר, די בהוצאת עיקר הטעם על ידי הגעלה (רמב"ן וריטב"א שם).

כיוצא בזה, תבנית אפייה שאפו בה מאכל חלבי ולאחר יממה אפו בה בשר, כיוון שטעם החלב בעת אפיית הבשר היה פגום, בפועל לא התערבו טעמי חלב ובשר יחד, ולכן די להכשיר את התבנית בהגעלה כדין 'היתרא בלע'. ואמנם אסור לאפות בשר בכלי חלבי שאינו בן יומו, אולם כיוון שבפועל לא התערבו טעמי בשר וחלב טובים, אם עשו כן אין זה נחשב כבליעת איסור אלא כבליעת היתר שחכמים אסרוהו, ולכן מועילה לו הגעלה. וכ"כ או"ה הארוך נח, כו; פמ"ג בפתיחה להל' בשר וחלב, ועוד. ולשוועה"ר או"ח תנא, יג, גם אפיית בשר בתוך יממה מאפיית מאכל חלבי נחשבת כהיתרא בלע, הואיל ובכל פעם אפה מין כשר.

ואם זו תבנית מתכת וניקו אותה בין האפיות עם סבון כמקובל כיום, לכל הדעות גם אם אפו את הבשר בתבנית החלבית באותו יום, הכשרתה בהגעלה, הואיל ובפועל לא נותרו בה שאריות טעם חלב (לעיל לב, ו-ח), והרי זה כ'היתרא בלע' גם לפמ"ג ודעימיה. בפועל, הדרך הקלה להכשרת התבנית היא לחממה בתוך תנור האפייה על החום הגבוה למשך כחצי שעה, ולכל הדעות יוצאים בזה ידי הגעלה, שכן ליבון קל מועיל יותר מהגעלה.

הכשרת תבניות אפיה שבלעו טרף או חמץ:

פנה"ל לג, ז – רבים סוברים שהליבון צריך להיות בחום ששורף ומבעיר את המתכת עד שכל שיירי המאכל שנדבקו ונבלעו בכלי יישרפו. חום זה הוא כ-350 מעלות עד כ-400 מעלות. ואף שהאש שעליה צלו או אפו את האיסור לא הגיעה לחום כזה, לדעתם, רק כאשר הכלי יבער באש, כל טעמי האיסור שנדבקו ונבלעו בו יישרפו. ויש מקילים וסוברים שהכלל 'כבולעו כך פולטו' חל גם על חום האש, שבאותו חום שבו טעם האיסור נדבק ונבלע בכלי, אפשר להכשירו. שאם שימושו היה בחום של 200 מעלות – אפשר להכשירו ב-200 מעלות. לפי דעתם, אפשר להכשיר תבנית שאפו בה איסור בתנור – בחומו של אותו התנור.

למעשה, המנהג הרווח כדעת המחמירים, וכיוון שהתבנית עלולה להינזק בליבון כזה, אין להכשיר תבנית אפייה. שכן זה הכלל: כל כלי שעלול להינזק בהכשרה, אין מכשירים אותו, שמא יתרשלו בהכשרתו כדי שלא להזיק לו (עי' לעיל לב, ד).

אמנם במקום של הפסד מרובה אפשר להקל ללבן בחום שבו השתמשו באיסור כדעת המקילים.

לפיכך, אין להכשיר תבניות אפייה שאפו בהן טרף, כיוון שליבון חמור עלול לקלקל אותן. ולמי שיש קושי רב בקניית תבניות חדשות, או מפני שעלותן גבוהה עבורו או מפני שקשה לו להשיג כמותן, יכול להכשירן על ידי חימומן באותו התנור על החום הגבוה ביותר למשך כחצי שעה. וכן הדין בסיר פלא ומחבת טפלון.

וביאר בהערה – כאן כתבתי שאפשר לסמוך על דעת המקילים ללבן את התבנית באותו חום רק 'במקום הפסד מרובה', ואילו לגבי לפסח כתבתי שאפשר להקל 'בשעת הצורך' (פנה"ל פסח מהדורת תש"פ י, ד, 4), משום שלגבי פסח מצטרף שיקול נוסף להקל, והוא דעת הראשונים שסוברים שחמץ לפני פסח נחשב 'היתרא בלע', ודי להכשיר כלים שבלעו חמץ באור על ידי הגעלה (פנה"ל שם י, ג). אולם לגבי איסורים, שאין שיקול זה, לכאורה יש להחמיר כדעת רוב הפוסקים...

עוד יש להוסיף, שסברת המחמירים שיש טעמים שאינם יוצאים בלא ליבון חמור, נכונה לגבי כלים שבולעים, אבל במתכות שאינן בולעות ממש אל תוכן, די באותה רמה של חום. ויש לצרף את דעת הסוברים, שאם מושחים את התבנית בשמן, דין התבנית כסיר שבליעתו בנוזלים והכשרתו בהגעלה (שולחן גבוה תנא, לא, ושו"ת תפארת אדם או"ח טז, המובאים בסוף ההערה הבאה). וכן דין נייר אפייה.