

The Times they Are a'Changing?: Absorption and *Keilim*

Rabbi Dov Linzer

Iggrot Moshe, EH, 2:3

The issue to be addressed is that a hole in the testicle makes a man a *psua daka* because he is unable to sire children, but nowadays we see that such men can have children. Doctors actually perform this surgery to know how to cure someone from infertility, and many have been cured thereby and have children. We must perforce say that the nature has changed, as we find in many cases... Nevertheless, perhaps the reason that this person is ruled a *psua daka* is not because he cannot sire children, but that his status is fully because he has suffered an injury by human agency to the testicles, and the statement in the Gemara that he cannot give birth is only a *sign* what type of injuries the Torah was referring to, and that is such injuries which, were a man to have had them at the time that the Torah was given, he would be unable to sire children. Now, if this were the case, they would be forbidden forever even after nature had changed and people were able to give birth. And similarly in the reverse, that those that were not listed, were a person to have them he would not be a *psua daka* even if today, with our different nature, he could not sire children...

And we must say that it is only regarding the *treifa* of forbidden food that the status is based on the original categorization. Although the prohibition is based on the principle of whether the animal can live, [the categorization dictates], because were it genuinely based on the assessment of doctors, there would have been no need for an explicit Ruling to Moshe from Sinai to teach what the *treifot* are, for we find in many other cases that the Torah relied on the Rabbis' assessment of reality, regarding absorption and transfer of taste [of foods in vessels], and when a planting takes root, and similar issues, which are relevant for laws of Shabbat and *kilayim* and the Sabbatical year and forbidden foods. Now although we have found debates regarding some of these matters between the *Tan'aim* and *Amoraim*, the Torah did not hesitate to rely upon the Sages. Similarly here, it would have been possible to rely on the Rabbis to assess what are the *treifot* that animals with such injuries cannot live. Therefore, [since a Ruling to Moshe from Sinai was needed], it is necessary to say that regarding *treifa* the categorization depends on the time when the Torah was given, what could live then or not, and it was for this that a Ruling to Moshe from Sinai was needed, to inform what will always be considered a *treifa*, even if and when nature changes, and the Rabbis assess the reality differently. This rule was said only regarding *treifot* of food, and not regarding murder, where the exemption is based on the fact that the person is considered already dead, and thus that exemption is based on the assessment of the doctors of any given time to tell us that he is a *treifa* nowadays, not in the past. We thus see that unless we are compelled otherwise, we should assume that matters that are dependent on Nature should be based on the assessment of the rabbis of every given time.

אגרות משה חלק אה"ע ב סימן ג

אבל מה שיש לדון בזה הוא דכיון דניקבה הביצה מפורש בגמ' לאיסור וכדמסיק שלא מוליד, והרי חזינן עתה בזמננו שמולידין דהא הרופאים עושין זה לידע איך לרפאות ונתרפאו הרבה ומולידין, הרי בע"כ צריך לומר שנשתנו הטבעים וכדמצינו בהרבה דברים כדאינתא בתוס' מו"ק דף י"א... מ"מ אולי טעם זה אינו עיקר לדינא אלא נימא שהוא משום דלא זה שאינו מוליד ע"י זה הוא האיסור, אלא מה שהוא פצוע ודך וכרות בידי אדם הוא האיסור, ומה שאמרו שאינו מוליד הוא רק סימן איזה פצוע ודך וכרות נאסרו שהוא אותו שלא מוליד ע"י זה, וא"כ היה הסימן על אלו שלא הולידו מחמת זה בזמן נתינת התורה, וכיון שכן נאסרו אלו לעולם אף כשישתנה ויולידו וכן להיפוך שיהיו מותרין אלו שהיו מולידין בזמן נתינת התורה אף כשישתנה ולא יולידו...

וצריך לומר דרק בטרפה לאיסור אכילה הוא כמתחלה אף שהוא איסור דתלוי בחיות מטעם דאם היה תלוי באומדנא דרופאים, לא היה צריך להלכה למיגמר מי הן הטרפות כדמצינו בהרבה דברים שסמכה תורה על החכמים באומדנא שלהם בעניני בליעות ונתינת טעם וקליטת נטיעה וכדומה שנוגע לשבת וכלאים ושביעית ומאכלות אסורות, ואף שמצינו מחלוקות בכמה דברים בין התנאים ואמוראים לא נמנעה התורה למיסמך על החכמים וכ"כ היה שייך למיסמך על החכמים שיאמדו מי הן הטרפות שאין כמוה חיה, לכן הוא הכרח לומר שבאיסור טרפה תלוי בזמן נתינת התורה מה שאז לא היתה כמוה חיה, שלכן הוצרך להלכה מסיני להודיע שאלו הן הטרפות לעולם אף שיהיה זמן שישתנה הטבע ואומדנות החכמים לא יהיה כן. והלכה זו נאמרה רק לענין איסור אכילה דטרפה, ולא לענין חיוב רציחה שהפטור הוא משום דהוא גברא קטילא, שלכן תלוי באומדנות הרופאים בכל זמן לומר שבזמן שהרגו הוא טרפה ולא במה שהיה אז. חזינן מזה שבלא הכרח יש לנו לומר בדברים שתלוי בטבעיות שהוא תלוי באומדנות החכמים בכל זמן.

Kashering Vessels – Even Today



According to studies, metal vessels today do not absorb and expel flavors, so it seems that the reason for the kashering of vessels that became unkosher is no longer applicable.

Rabbi Eliezer Melamed 07/09/2016

<https://www.inn.co.il/News/News.aspx/329723>

The big question about the mitzvah of kashering vessels

In the past few months, we have dealt in the yeshiva with a large question about the *kashering* of vessels in which forbidden foods, such as meat and milk or non-kosher foods, were cooked. It became clear beyond any doubt, in scientific research and from the experience of all the people who tested it in their home kitchen, that our metal vessels do not absorb flavors and do not expel them anyway.

That is, if milk is cooked in a pot that an hour ago had had meat cooked in it and had been cleaned well, there would be no taste of the meat in the milk. And if non-kosher meat were cooked in it, and the pot was cleaned well and immediately afterwards a vegetable dish were cooked in it, then no taste of the non-kosher meat will be discernable in the vegetables. Ostensibly, based on this, the mitzvot of the Torah to *kasher* metal vessels that had non-kosher food cooked in them, are no longer applicable.

The mitzvah of kashering vessels in the Torah

It is written about the vessels of Midian: "This is the constitution of the Torah which the Lord commanded Moses, but the gold and the silver, the copper, the iron, the tin and the lead. Everything that comes in the fire will pass it by fire..." (Num. 31: 23-23). In other words, the Torah commanded the kashering of vessels in the same manner in which they absorbed the taste - "as they absorb, so they expel": utensils that were used with fire, such as skewers and baking molds, must be *koshered* over fire. Utensils in which food was cooked, must be *koshered* with boiling water (Avoda Zara, 74b, 76b).

In the explanation of the foundation of this mitzvah, the Sages explained that the taste of the food cooked in the vessel was absorbed in its walls, and if after cooking a non-kosher food one were to cook kosher food, the taste of the non-kosher would come out of the walls and be absorbed in the kosher food. And since we do not know how much the taste is absorbed and adheres in the walls, and what its strength is, and what is its strength, because sometimes the taste of the absorbed food is very strong, like spicy minced meat, the Sages ruled that as long as there is no reliable gentile who tasted the dish and testified that no forbidden taste is discernable, one has to treat the walls of the pot as if they are filled with prohibited taste. Since it is almost always the case that the volume of the pots are not sixty times the thickness of the walls, and therefore the prohibited taste is not nullified (*batel*) in sixty, it follows that whenever a dish is cooked in a pot that has a forbidden taste, everything that is cooked in the pot will be forbidden. The same applies to a pot in which milk was cooked and then had meat cooked in it, since the



הכשרת כלים – גם בימינו

לפי מחקרים, כלי מתכת בימינו אינם בולעים ופולטים טעמים, לכן לכאורה בטלה הסיבה להכשיר כלים שנטרפו

הרב אליעזר מלמד, ד"ר באלול תשע"ו, 07/09/2016

השאלה הגדולה על מצוות הכשרת כלים

בחודשים האחרונים עסקנו בישיבה בשאלה גדולה בסוגיית הכשרת כלים שבישלו בהם מאכלים אסורים, כבשר וחלב או מאכלי טרף. התברר מעבר לכל ספק, במחקרים מדעיים ומתוך ניסיונם של כל האנשים שבחנו זאת במטבחם הביתי, שכלי המתכת שלנו אינם בולעים טעמים וממילא גם אינם פולטים אותם.

כלומר, אם יבשלו חלב בסיר שלפני שעה בישלו בו בשר וניקו אותו היטב, לא יהיה בחלב שום טעם בשר. וכן אם יבשלו בשר טרף, ינקו את הסיר היטב ומיד אחר כך יבשלו בו תבשיל ירקות, לא ירגישו בירקות שום טעם מן הבשר הטרף. לכאורה לפי זה בטלה מצוות התורה להכשיר כלי מתכות שבישלו בהם טרף.

מצוות הכשרת כלים בתורה

נאמר לגבי כלי מדיין: "זאת חוקת התורה אשר ציווה ה' את משה. אך את הזהב ואת הכסף את הנחושת את הברזל את הבדיל ואת העופרת, כל דבר אשר יבוא באש תעבירו באש... וכל אשר לא יבוא באש תעבירו במים" (במדבר לא, כא-כג). כלומר, ציוותה התורה להכשיר כלים כדרך בליעתם – "כבולעו כך פולטו": כלים שהשתמשו בהם באש, כדוגמת שיפודים ותבניות אפייה, הכשרתם בליבון באש. כלים שבישלו בהם מאכלים, הכשרתם בהגעלה במים רותחים (עבודה זרה עד, ב; עו, ב).

בביאור יסוד המצווה, ביארו חכמים שטעם התבשיל המתבשל בכלי נבלע בדפנותיו, ואם לאחר שבישלו בסיר מאכל טרף יבשלו בו מאכל כשר, טעם המאכל הטרף יצא מהדפנות ויבלע במאכל הכשר. ומכיוון שאיננו יודעים כמה טעם בלוע ודבוק בדפנות ומהי עוצמתו, שכן לעתים טעמו של המאכל הדבוק בכלים חזק מאוד כדוגמת ציקי קדירה, קבעו חכמים שכל זמן שאין שם גוי אמין שטעם את התבשיל והעיד שאין מרגישים בו טעם של איסור - יש להחשיב את הדפנות כאילו הן מלאות בטעם האיסור. ומכיוון שכמעט תמיד אין בתכולת הסירים פי שישים כנגד עובי הדפנות, ואם כן הטעם האסור אינו בטל בשישים, יוצא שבכל עת שבישלו מאכל בתוך סיר שבלע טעם איסור - כל מה שיתבשל בסיר ייאסר. וכן הדין לגבי סיר שבישלו בו חלב ואחר כך בישלו בו

meat dish is not 60 times the thickness of the walls that absorbed milk, the meat is forbidden.

In order to be cooked in a pot that has become non-kosher, it must be *kashered* as it had been originally used - "as it absorbs, so it expels." It is nevertheless true that the *halakha* was ruled in accordance with Rabbi Shimon, that if 24 hours had passed since it was cooked with non-kosher food, that *post-facto* the kosher food cooked in it remains kosher, since after 24 hours the absorbed taste turns bad, and bad taste does not make the dish forbidden.

The opinion that it is forbidden to change the tradition

Some say that even though it turns out that our metal vessels do not absorb and expel flavors, tradition should not be changed, either (1) because we cannot rely on the scientific findings and our our senses, since what was determined to be *halakha* (in the past) becomes a permanent law that is no longer dependent on current realities, or (2) because annulment of the laws that have been practiced for generations can harm the preserving of halakhic boundaries.

However, it would appear that if the basic reason for the *kashering* of the vessels indeed no longer exists, then the current practice (of *kashering*, etc.) does not have the power to establish this law in all its validity for generations. Indeed, there are those who claim that since metal vessels do not absorb, there is no need to *kasher* them between meat and milk, between *chametz* and kosher-for-Passover, and between non-kosher and kosher, but the main thing is to clean them well. Just as there are *poskim* who have been lenient regarding glass vessels, to consider them as vessels that do not absorb or expel (Shulchan Arukh Orah Hayim, 451:26).

The arguments to require kashering even nowadays

Although the position of those who are lenient is a strong one, and if most of the halakhic authorities agree to this, we will accept their opinion, it seems that as a practice matter, even after it became clear that the absorption of metal and glass utensils is miniscule to the point that it is impossible to discern the taste, nevertheless, if one cooked in them non-kosher food, there is an obligation to *kasher* them, either through boiling water or over a fire. It is also obligatory to designate separate dishes for meat and for milk, and no meat dishes should be used for dairy purposes, or vice versa, without *koshering* them first. There are three reasons for this:

(1) The enactment of keeping dishes separate

The first reason: We find that the Sages made many regulations to shore up the separation between meat and milk and to prevent the person from inadvertent sinning. Therefore, they forbade eating milk after meat, forbade *milkhig* or *fleishig* bread, and forbade eating on a table with a food of the opposite type. It is reasonable to assume that these regulations also require one to not use the same vessels for meat and milk, because although they are usually cleaned, there is a concern that there will be times when they are not cleaned well, and this will lead to the mixing of meat and milk. For this reason, *vessels* that had non-kosher food

בשר, שהואיל ואין בתבשיל הבשר פי שישים כנגד עובי הדפנות שבלעו חלב, תבשיל הבשר נאסר.

כדי שאפשר יהיה לבשל בסיר שנטרף, צריכים להכשיר אותו כדרך שימוש - "כבולעו כך פולטו". אמנם נפסקה הלכה כרבי שמעון, שאם עברו על הסיר הטרף עשרים וארבע שעות ואחריהן בישלו בו בטעות מאכל כשר, בדיעבד התבשיל לא נאסר, מפני שלאחר עשרים וארבע שעות הטעם הבלוע בכלי נעשה פגום, וטעם פגום אינו אוסר את התבשיל.

הדעה שאסור לשנות מהמסורת

יש אומרים, שאף שהתברר שכלי המתכות שלנו אינם בולעים ופולטים טעמים, אין לשנות את המסורת; או מפני שאיננו יכולים לסמוך על המחקרים והמוחש, שכן מה שנקבע להלכה הפך לדין קבוע שאינו תלוי במציאות, או מפני שביטול הדינים הנוהגים מדורי דורות עלול לפגוע בשמירת גדרי ההלכה.

אולם יותר נראה, שאם אכן בטל יסוד הטעם של הכשרת הכלים, אין בכוח המנהג לקיים דין זה בכל תוקפו למשך דורות. ואכן יש טוענים שהואיל וכלי המתכות אינם בולעים, אין צורך להכשירם בין בשר לחלב, בין חמץ לכשר לפסח ובין טרף לכשר, אלא העיקר לנקותם היטב. וכפי שיש שהקלו לגבי כלי זכוכית, להחשיבם ככלים שאינם בולעים ואינם פולטים (שו"ע או"ח תנא, כו).

היסודות לחייב הכשרה גם בימינו

אף שסברת המקילים חזקה, ואם רוב הפוסקים יסכימו לכך נקבל את דעתם, נראה למעשה שגם לאחר שהתברר שבליעתם של כלי מתכות וזכוכית מזערית עד שאי אפשר להרגיש בטעם הבלוע, עדיין אם בישלו בהם טרף חובה להכשירם בהגעלה או בליבון. וכן חובה לייחד כלים נפרדים לבשר וכלים נפרדים לחלב, ואין להעביר כלי בשרי לחלבי או להפך בלא הגעלה או ליבון. נמנה שלושה יסודות לכך.

(1) תקנות ההפרדה

היסוד הראשון: מצינו שחכמים תיקנו תקנות רבות כדי לבצר את ההפרדה שבין בשר לחלב וכדי למנוע את האדם ממכשול. לכן אסרו לאכול חלב אחר בשר, אסרו לאפות פת חלבית או בשרית ואסרו לאכול על שולחן שיש עליו מאכל מהמין השני. ניתן לומר שמתחייב מתקנות אלו שלא להשתמש באותם הכלים לבשר וחלב, כי אף שבדרך כלל מנקים אותם, יש חשש שיהיו פעמים שלא ינקו אותם היטב, ויבואו לידי עירוב בשר וחלב. מסיבה זו גם אין להשתמש בכלים שבישלו בהם טרף למאכל כשר, שמא מתוך

cooked in them should not be used for kosher food, for there is a concern that if people become accustomed to this, they will come to use them even if they are not sufficiently clean.

According to this principle, it is possible that only in the first place should the separation be maintained, but after the fact, there is no obligation to *kasher* a vessel that has been cooked with non-kosher food.

(2) One may not nullify forbidden food *ab initio*

The second reason: since even according to the accurate scientific findings, there is some miniscule absorption every time something is cooked in a pot, although it is impossible to discern its taste, it is forbidden to nullify this taste in the food currently being cooked in the pot, because "one may not nullify forbidden food *ab initio*." It is therefore necessary to *kasher* the dishes in order to remove the minimal taste that they absorbed. According to some of the Rishonim (Ra'avad, Rav, Ravan), this principle that "one may not nullify forbidden food *ab initio*" is from the Torah (and therefore the Ravan wrote is Biblically forbidden to use non-kosher vessels even if they are more than a day old and the taste in its walls has already turned bad, since it is forbidden to nullify forbidden food *ab initio*).

(3) The decree of the Scripture to recite the vessels

The third reason: It is possible that as a matter of Torah law, any vessel that cooked a non-kosher in it, whether it absorbed tastes or did not absorb any taste, requires *kashering* in the same way in which the non-kosher food was cooked, either through boiling or by placing directly over the fire, as the verse states: "Anything that comes in fire must pass through fire ... And anything that does not come through fire must be passed through water." It is also obligatory to *kasher* a vessel that once had meat cooked in it and then had milk cooked in it, without having been *koshered* between these two cookings. All the discussion in the Sages regarding absorbed taste, relates only to the status of the food that was cooked in such pots, but the obligation of *kashering* always remains in place regardless of absorption. This is evident from the approach of the Rishonim (Rambam, Ramban, Raah, and many others) who believe that " 'the taste of something is like the thing itself' is a rabbinic, and not Biblical, principle," that is, from a Biblical perspective, even tastes that are discernable are nullified by a simple majority. If this is so, why did the Torah command us to *kasher* vessels that were used to cook non-kosher food, since the taste that they would expel is not Biblically forbidden? It is evident, on the strength of this question, that even when no taste is discernable, it is possible to say that it remains an obligation to *kasher* the vessels according to the Biblical decree.

Although from the flow of the Talmudic discussions it seems that the entire reason for *kashering* is because of the taste of the foods that are absorbed and expelled, nevertheless the position that it is rather a Biblical decree (irrespective of absorption) has support in the words of Tannaim, Rishonim and Acharonim (Sages in Pesachim 42b; which is how R"l and the grandson of Tzlach rule; Raah in the name of Ramban, Bedek HaBayit 4:1, Rabbenu Simha in *Shut Maharach Or Zarua*

שיתרגלו בכך, ישתמשו בהם גם כשאינם נקיים כראוי.

אמנם לפי יסוד זה, אפשר שרק מלכתחילה צריך לשמור על ההפרדה, אבל בדיעבד אין חובה להגעיל או ללבוש כלי שבישלו בו טרף.

(2) אין מבטלים איסור לכתחילה

היסוד השני: מכיוון שגם לפי המחקרים המדויקים בכל בישול ישנה איזו בליעה מזערית, אף שאין אפשרות להרגיש את טעמה, אסור לבטל אותה בתוך תבשיל, מפני ש"אין מבטלים איסור לכתחילה". לכן חובה להכשיר את הכלים כדי להוציא את אותה בליעה מזערית שבלעו. ולדעת כמה ראשונים (ראב"ד, רא"ה, ראב"ן), כלל זה ש"אין מבטלים איסור לכתחילה" הוא מהתורה (ולכן כתב הראב"ן, שמהתורה אסור להשתמש בכלי טרף גם אם אינו בן יומו והטעם הבלוע בו פגום, הואיל ואסור לבטל איסור לכתחילה).

(3) גזירת הכתוב להכשיר כלים

היסוד השלישי: אפשר שמהתורה כל כלי שבישלו בו טרף, בין בלע טעמים ובין שלא בלע שום טעם, חייב הכשרה כדרך שבישלו בו את הטרף, בהגעלה או בליבון, וכפי פשט הפסוק: "כל דבר אשר יבוא באש תעבירו באש... וכל אשר לא יבוא באש תעבירו במים". וכן חובה להכשיר כלי שבישלו בו פעם בשר ופעם חלב בלא הגעלה ביניהם. וכל מה שדיברו חכמים על הטעם הבלוע נוגע רק לדין המאכל שבישלו באותו כלי, אבל חובת ההכשרה לעולם נשארת במקומה. ראה לך משיטת הראשונים (רמב"ם, רמב"ן, רא"ה ועוד רבים) שסוברים כי "טעם כעיקר מדרבנן", כלומר מהתורה גם טעמים מורגשים בטלים ברוב; אם כן, מדוע ציוותה התורה להכשיר כלים שבישלו בהם טרף? אלא שגזירת הכתוב שכל כלי שבישלו בו טרף, למרות שאין איסור בטעם שמורגש ממנו, חובה להכשירו כדרך שבישלו בו את הטרף. ממילא גם כאשר אין מרגישים טעם, אפשר לומר שחובה להכשיר כפי גזירת הכתוב.

אף שממהלך הסוגיות משמע שכל חיוב ההכשרה מפני טעמי המאכלים, יש ליסוד של גזירת הכתוב תימוכין בדברי תנאים, ראשונים ואחרונים (חכמים פסחים מד, ב, שכן פסק ר"י, ונכד הצ"ח; רא"ה בשם רמב"ן בדה"ב ד, א; רבנו שמחה בשו"ת מהר"ח או"ז סג; משנה שכיר ב, קמו; הרב סולובייצק שיעורי הרב סי' ע; ועוד).

אבקש ממי שמוכן להשתתף בליבון הסוגיה, לעיין בקובץ ההלכות וההרחבות ph.yhb.org.il/plus כדי

63; Mishnah Sachir 2:146; Rabbi Soloveitchik, *Shiurei HaRav* 70, and more)

I would ask those who are willing to participate in the clarification of this issue to review the collection of the rulings and discussion in ph.yhb.org.il/plus, and contribute your feedback and insights to the opinions that are laid out here (in this article) and there.

The absorbed taste is the film stuck on the pot

Another important and foundational thought was raised from the discussion with engineers and chemists, who participated in the oral learning in the *yishuv* and the *yeshiva*, as well as experts who wrote answers to the questions I published in this column about a month ago:

Even in the past, the metals did not absorb flavors, as the taste molecules are far larger than the spaces between the particles in metals, regardless of the metal. The same way it is impossible to squeeze an elephant through a small window, so you cannot squeeze flavor molecules into metals. Although the production of metals has evolved over the generations, we are not talking about a fundamental change, and even in the past metals themselves did not absorb.

Moreover, the Torah spoke of copper, silver and gold, which are known metals that have not changed. Therefore, whenever the Sages spoke about the taste absorbed into vessels, their intention for the taste (film) that was stuck to the (outer) walls of the vessels. And although it is a thin layer, it may have a high concentration of flavor molecules (because of the evaporation of the liquids), and therefore its taste is very discernable, to the point that it can be equivalent to the volume of the thickness of the walls. Since this is a thin layer exposed to the air, it undergoes an accelerated process of oxidation that spoils its taste, and therefore the sages determined that after 24 hours the tainted taste was spoiled and did not forbid (food cooked in said pot).

It is important to realize that only about 200 years ago did we start to invent soaps that made it possible to remove all the film. Until then, although they washed the dishes well, and even used ashes, lye and various materials that were useful to remove the remnants of the food, remnants of food still remained stuck to the walls of the vessel. And the rougher the walls, the more the flavor of the previously cooked food clung to it.

We find, therefore, that the mitzvah to *kasher* vessels as they absorbed their taste, refers to flavor that adheres to the outer walls. Although it is true that even after *koshering*, some remnants of the previous food continued to adhere to the sides of the vessel, since we did an act according to the mitzvah of the Torah to negate them, to expel them the same way they came to adhere to the pot, and also inasmuch as after this their taste is also not discernable, it is considered as if they are nullified and there is no longer any forbidden food present.

Therefore, even today, when the practice is to remove the sticky layer to the side of the vessel with soap until no trace of taste remains attached to the vessel, since

להעיר ולהאיר על הסברות המבוארות כאן ושם.

הטעם הבלוע הוא הדבוק

עוד סברה חשובה ויסודית הועלתה מתוך ליבון הדברים עם מהנדסים וכימאים, שהשתתפו בלימוד בעל פה ביישוב ובישיבה, וכן מומחים שכתבו תשובות לשאלות שפרסמתי בטור זה לפני כחודש:

גם בעבר המתכות לא בלעו טעמים, שכן מולקולות הטעם גדולות בהרבה מהרווחים שבין חלקיקי המתכות לסוגיהם השונים, וכשם שלא ניתן להכניס פיל דרך חלון קטן, כך לא ניתן להכניס מולקולות של טעם לתוך מתכות. ואף שבמהלך הדורות ייצרו המתכות השתכלל, אין מדובר בשינוי מהותי וגם בעבר המתכות עצמן לא בלעו.

מה עוד שהתורה דיברה על נחושת, כסף וזהב, שהן מתכות ידועות שלא השתנו. ממילא כל מה שדיברו חכמים על הטעם הבלוע בכלים, כוונתם לטעם שנדבק לדפנות הכלים. ואף שמדובר בשכבה דקה, ייתכן שיש בה ריכוז גבוה של מולקולות טעם (מפני אידיוי הנוזלים), ולכן טעמה ניכר מאוד, עד שיכול להיות שקול לעובי הדפנות. הואיל ומדובר בשכבה דקה שחשופה לאוויר, עובר עליה תהליך חמצון מואץ שפוגם את טעמה, ולכן קבעו חכמים שלאחר יממה הטעם הבלוע נפגם ואינו אוסר.

צריך לדעת שרק לפני כמאתיים שנה התחילו להמציא סבונים שמאפשרים להסיר כל שומן. עד אז, למרות ששטפו את הכלים היטב, ואף נעזרו באפר, בורית וחומרים שונים שהועילו להסרת שיירי המאכלים, עדיין נותרו דבוקים לדפנות הכלי שיירי מהמאכל הקודם. וככל שהדפנות היו מחוספסות יותר, כך דבק בהן יותר טעם מהמאכל הקודם.

נמצא אם כן שהוראת המצווה להכשיר את הכלים כדרך בליעתם, מכוונת לטעמים שנדבקו בהם. ואף שגם לאחר ההגעלה, מן הסתם עוד נותרו על דפנות הכלי מעט שיירים מהמאכל הקודם, הואיל ופעלנו נגדם כמצוות התורה, לפולטם בדרך שבה הם נדבקו, וגם טעמם כבר אינו מורגש, הרי הם כמי שבטלו ואין בהם יותר איסור.

אם כן, גם כיום שרגילים להסיר את השכבה הדבוקה לדופן הכלי על ידי סבון, עד ששום שמץ טעם לא נשאר דבוק לכלי, מכיוון שבעת הבישול הטעמים היו דבוקים לכלי, חובת ההכשרה שגזרה התורה כבר חלה עליהם ולא פקעה בעת הניקוי.

מכיוון שסברה מדעית-תורנית זאת מיוחדת, אבקש מכל בעלי ההשכלה המתאימה לבקר או להסכים לסברה זאת.

at the time of cooking the non-kosher food the taste did adhere to the vessel, the obligation of *kashering*, which is a Biblical decree, has already taken effect, and it does not disappear through the act of cleaning them.

Since this scientific-Torah theory is new and innovative, I would ask all those with the appropriate education to share their critiques or agreement with this view.

Practical Conclusion

If our words are correct, then the commandment of the Torah to *kasher* the vessels in which non-kosher was cooked remains unchanged. But if, *post facto*, a pot was unintentionally used to cook non-kosher food, even if it is still within the first 24 hours, or if it was used to cook milk after meat had been cooked in it within the last 24 hours, if the pot is totally clean, since it is clear to us that the forbidden taste is not discernable in the food - the food is kosher.

Avo Beitekha, Forward, Rabbis David and Avraham Stav

There is no topic in Torah as family issues in which social changes affect in such a dramatic way the world of halakhah. The world of *psak* deals with questions that arise as a result of technological, cultural and social developments. The question of the use of electricity and electrical appliances on Shabbat has challenged the halakhic authorities for a hundred years, and like it the revolution of industrialization in the field of food production presents before the *poskim* complex halakhic questions that were not asked in the past. Having said this, the basic principles of the Sabbath and kashrut laws remain in place, and it is only the responsibility of the *poskim* to apply these principles to a changing reality. For example, those who permit non-*halav Yisrael* milk today, due to the governmental supervision imposed on its production, do so on the basis of principles that were stated in the Gemara and in the Rishonim. Even the possibility that is being discussed among the *poskim* to be lenient with the laws of absorption of taste into cooking vessels in our days, does not stem from a change in halachic principles but from a real difference between the modern pots and their level of cleanliness, and cooking utensils that were used in the past.

The common denominator of the laws of kashrut, Shabbat and other halakhic matters that are similar to them, which are found in the Orah Hayyim and Yoreh Deah sections of Shulchan Arukh, is that their foundation is religious foundation in its essence – that is to say, the laws that derive from internal Torah principles and only at a second stage are applied in external reality. For example, the command to observe Shabbat was not created from the social reality in which the Israelites lived in Egypt, but rather "landed" on this reality and subordinated the practical conduct of the Torah-halachic concept of rest.

Different are the parts of the Even HaEzer and Hoshen Mishpat of the Shulchan Aruch, which deal with family and monetary laws. In these areas, the laws of the Torah are connected by their very navel to the reality of life and derive from it...

מסקנה למעשה

אם אכן דברינו נכונים, אזי מצוות התורה להכשיר כלים שבישלו בהם טרף נותרה בעינה. אבל אם בדיעבד בישלו בשגגה בסיר טרף אפילו בן יומו, או שבישלו חלב בסיר בשרי בן יומו, אם הסיר היה נקי לגמרי, מכיוון שברור לנו שטעם האיסור אינו מורגש במאכל - המאכל כשר.

אבוא ביתך, מבוא, הרב דוד והרב אברהם סתי

אין נושא בתורה כמו סוגיות המשפחה שבו השינויים החברתיים משפיעים בצורה כה דרמטית על עולם ההלכה. עולם הפסיקה מתמודד השכם והערב עם שאלות הנוצרות כתוצאה מהתפתחויות טכנולוגיות, תרבותיות וחברתיות. שאלת השימוש בחשמל ומכשיריו בשבת מאתגרת את פוסקי ההלכה כבר מאה שנה, ובדומה לה מהפכת התייעוש בתחום המזון מציבה בפני הפוסקים שאלות הלכתיות מורכבות שלא נשאלו בעבר. עם זאת, בעיקרו של דבר עקרונות היסוד של מלאכות שבת ודיני כשרות נותרו על כנם, ועל הפוסקים מוטל רק ליישם עקרונות אלו במציאות המשתנה. כך למשל, המתירים חלב נכרי בימינו, בשל הפיקוח הממשלתי המוטל על ייצורו, עושים זאת על בסיס אותם עקרונות שנאמרו בגמרא ובראשונים. גם האפשרות שנידונה בפוסקים להקל בדיני בליעת כלים בימינו, איננה נובעת משינוי עקרונות הלכתיים אלא מהבדל מציאותי בין סירים מודרניים ורמת הניקיון שלהם ובין כלי בישול שבהם השתמשו בעבר.

המכנה המשותף להלכות כשרות, שבת ושאר תחומי הלכה הדומים להם, המכוננים בחלקי אורח חיים ויורה דעה של השו"ע, הוא שבסיסם הוא רליגיוזידיתי במהותו – כלומר אלו הלכות שנובעות מתוך עקרונות תורניים-פנימיים ורק בשלב שני הן מיושמות במציאות החיצונית. הציווי לשמור שבת לדוגמה לא נוצר מתוך המציאות החברתית שבה חיו בני ישראל במצרים, אלא 'הונחת' על מציאות זו והכפיף את ההתנהלות המעשית לרעיון תורנייהלכתי של השביתה.

שונים הם חלקי אבן העזר וחושן משפט של השו"ע, העוסקים בדיני משפחה וממונות. בתחומים אלו, דיני התורה קשורים בטבורם למציאות החיים ונובעים מתוכה...