

- Note: This is not meant to be practical Halacha!

1. 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.

In the last few months, in Yeshiva, we dealt with the big questions regarding *koshering* vessels that were used to cook forbidden foods, such as meat and milk, or *treif*. It became clear, beyond any doubt, both from scientific studies and from the experiments by all the people who tested this in their kitchens at home, that our metals pots do not absorb tastes, and thus do not “spit them out” either. Meaning, if one cooks milk in a pot that was used to cook meat an hour before, and it was cleaned well, there will not be any taste of meat in the milk. Similarly, if one cooks *treif* meat, and then cleans the pot well, and immediately afterwards he cooks a vegetable dish, no taste of *treif* meat will be detected in the vegetables. Seemingly, according to this, the Torah commandment to *kasher* metal vessels that has been used to cook *treif* has become null and void.

## 2. במדבר פרק לא

ויאמר אלעזר הכהן אלאנשי הצבא הבאים למלחמה זאת חקת התורה אשר צוה יהוה את-משה: אך אתהזהב ואתהכסף אתהנחשת את-הברזל אתהבדיל ואתהעפרת: כל-דבר אשר יביא באש תעבירו באש וטהר אך במי נדה יתחטא וכל אשר לא יביא באש תעבירו במים

Eleazar the priest said to the troops who had taken part in the fighting, “This is the ritual law that the LORD has enjoined upon Moses: Gold and silver, copper, iron, tin, and lead— any article that can withstand fire— these you shall pass through fire and they shall be clean, except that they must be cleansed with water of lustration; and anything that cannot withstand fire you must pass through water.

## 3. תלמוד בבלי מסכת עבודה זרה פרק ה – דף עה עמוד ב- עו עמוד א

ת"ר: הלוקח כלי תשמיש מן העובדי כוכבים, דברים שלא נשתמש בהן - מטבילין והן טהורין; דברים שנשתמש בהן ע"י צונן, כגון כוסות וקתוניות וצלוחיות - מדיחין ומטבילין והם טהורין; דברים שנשתמש בהן ע"י חמין, כגון היורות הקומקמוסין ומחמי חמין - מגעילין ומטבילין והן טהורין; דברים שנשתמש בהן ע"י האור, כגון השפודין והאסכלאות - מלבנן ומטבילין והן טהורין... ולמאן דאמר נותן טעם לפגם - מותר, גיעולי עובדי כוכבים דאסור רחמנא היכי משכחת לה? אמר רב חייא בריה דרב הונא: לא אסרה תורה אלא קדירה [דף עו עמוד א] בת יומא, דלאו נותן טעם לפגם הוא. מכאן ואילך לישתרי! גזירה קדירה שאינה בת יומא משום קדירה בת יומא.

One who purchases equipment from idolaters: If they were not used, he should immerse them and they are fine. If they were used for cold, like cups and pitchers, he rinses them and immerses them and they are fine. If they were used with hot water, like vats and kettles and heaters of water, he does *hagalah* and immerses them and they are fine. If there were used with fire, like spits and tripods, he whitens them and immerses them and they are fine.... And according to the one who holds that that which gives negative taste is permitted, how would we find a case of those vessels of idolaters that are forbidden? Rav Chiya the son of Rav Huna said, the Torah only prohibited it on the same day, where the taste is not negative. From then on it should be permitted? It is a decree for a vessel which is more than a day old because of vessels which are less than a day old.

## 4. שלחן ערוך יורה דעה צה:ב

ביצה שנתבשלה במים בקדירה חולבת, מותר לתת אותה בתוך התרנגולת אפילו לכתחלה. אבל אם נתבשלה בקדירה עם בשר, ואפילו בקליפה, אסור לאכלה בכותח. הגה: ויש מחמירין בצלייה ובישול לאסור נותן טעם בר נותן טעם... והמנהג לאסור לכתחלה, ובדיעבד מותר בכל ענין. ודוקא לאכול עם חלב והבשר עצמו, אבל ליתנן בכלי שלהם, מותר לכתחלה, וכן נהגו. וכן אם לא נתבשלו או נצלו תחילה, רק עלו בכלי של בשר, מותר לאכלן עם חלב עצמו. וכן להיפך. וכן אם היה הכלי שנתבשלו או נצלו בו לפגם, שלא היה בן יומו, נוהגין היתר לכתחלה לאכול עם המין השני

Mechaber: If an egg is cooked in water in a dairy pot, one may put it in chicken, even *lechatchilah*. However, if it is cooked with meat in a pot, even in its shell, one may not eat it with yogurt. Rama: Some are strict if it was roasted or cooked [without actual dairy/meat], to prohibit 3rd degree taste [in eating it with the opposite type]... We prohibit this initially, but *ex post facto* it is always permitted. The prohibition is only to eat it with dairy or meat itself, but one may put them in dairy or meat equipment, and this is the practice. Also: If it was never cooked or roasted, but only placed in a meat pot, one may eat it with dairy, and vice

versa. And also, if the pot in which it was cooked or roasted had a bad taste because it had not been used that day, we permit eating it with the opposite type, even initially.

#### 5. תלמוד בבלי מסכת פסחים דף ל עמוד ב

התורה העידה על כלי חרס שאינו יוצא מידי דופיו לעולם.

The Torah attests to the fact that regarding clay vessels, [the taste] never leaves the walls.

#### 6. שולחן ערוך אורח חיים הלכות פסח סימן תנא סעיף כו

כלי זכוכית אפילו מכניסין לקיום ואפילו משתמש בהם בחמין, אין צריכים שום הכשר שאינם בולעים, ובשטיפה בעלמא סגי להו. הגה: ויש מחמירין ואומרים דכלי זכוכית אפילו הגעלה לא מהני להו; וכן המנהג באשכנז ובמדינות אלו (סמ"ק ואגור). וכן כלי כסף שיש בתוכן התוך זכוכית שקורין גישמעלצ"ט, אין להגעילו; אבל מבחוח אינו מזיק (תה"ד סימן קל"ב).

Mechaber: Glass vessels, even if you keep them permanently, and even if you use them for hot food, they need no *kashering* because they don't absorb. Mere rinsing is sufficient.

Rama: Some are stringent and say that glass vessels cannot even be *koshered* with *hagalalah* as it won't help. That is the custom in Ashkenaz and these lands.

#### 7. 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.

Some say, that even though it has become clear that our metal does not absorb or spit out taste, we cannot change the tradition, either because we can't rely on the research or our senses, for what has been established as Halacha has turned into a permanent law that is not dependent on reality, or because nullifying the laws that we have kept for generations will damage the keeping of Halacha. However, it seems more likely, that if in fact the basis for the reason of *koshering* vessels has been nullified, custom does not have the power to sustain this law in full force for generations. In fact, some claim that since metal vessels do not absorb, there is no need to *kasher* between meat and milk, *chametz* and Pesach, *treif* and kosher. You just must clean them well, just as there are those who were lenient with glass vessels, to treat them as vessels which neither absorb nor spit out.

#### 8. 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.

And even though the logic of those who would be lenient is strong, and if most poskim would agree I would accept their position, it seems that practically, even after it has become clear that the absorption in metal and glass vessels is negligible to the point where it is impossible to taste the absorbed taste – still if *treif* were cooked in them, there would be an obligation to *kasher* them, either through *hagalalah* or *libun*. Also, it is obligatory to designate separate vessels for meat and milk, and one cannot transfer a meat vessel to dairy, or vice versa, without *hagalalah* or *libbun*. We will enumerate 3 reasons.

#### 9. 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 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 ללבן כלי שבישלו בו טרף.

The first principle: We find the sages instituted many decrees to cause separation between meat and milk and prevent mistakes. Thus, they forbade eating meat and milk together, forbade baking dairy or meat bread to eat on the table with the other kind of food. One can say that based on these decrees it is obligatory not to use the same vessels for meat and milk, even if they are normally cleaned, as there is a concern that sometimes they will not be cleaned well and it will come to the mixing of meat and milk. For this reason, one cannot use vessels that were used to cook *treif* for kosher food, for if he gets uses to this, he may use them even when they are not sufficiently clean. However, based on this, it could be that only *ab initio* one must be strict about separation, but after the fact, there would be no obligation to do *hagalalah* or *libbun* on a vessel used to cook *treif*.

## 10. 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 ...

The second principle: Since the precise studies show that with any cooking there is some minimal absorption, although it is impossible to sense the taste, it is forbidden to nullify it in the dish, because "it is forbidden to actively nullify prohibition." It is therefore imperative to *kasher* the vessels to remove that minimal absorption. According to many Rishonim (Raavad, Raah, Raavan), this rule is biblical.

## 11. 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 ... וכל מה שדיברו חכמים על הטעם הבלוע נוגע רק לדין המאכל שבישלו באותו כלי, אבל חובת ההכשרה לעולם נשארת במקומה. ראיה לכך 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 ... 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 ...

The third principle: It is possible from the Torah, that any vessel used to cook *treif*, whether it absorbed taste or not, but be *koshered* in the way the *treif* was cooked, with *hagalah* or *libbun*, as per the simply read of the verse "all things that came in fire... That which the sages said about absorbed taste was only relevant for the food that was cooked in it, but the obligation to *kasher* always stands. The proof is from those Rishonim (Rambam, Ramban, Raah, etc) who rule that "taste it like the food itself is only rabbinic", meaning that biblically, even taste which can be sensed in nullified in a majority. If so, why did the Torah command *koshering* vessels that had *treif* cooked in them? It must be a biblical law... Thus, even if one cannot sense the taste, there may be an obligation to *kasher* by biblical law. Even though the flow of the unit implies that *koshering* is only for the taste of the food, there is support to this principle that it is just a biblical law...

## 12. 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... ואף שבמהלך הדורות ייצור 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 אידי 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.

There is another important and fundamental reason which arose while fleshing out the issues with engineers and chemists, who helped in our study in the community and Yeshiva, as well as experts who wrote responses to the questions I asked in an article a month ago. Even in the past, the metal itself did not absorb taste... Even though over the years, metal making has improved, we're not talking about a fundamental change, and even in the past the metal itself did not absorb. Furthermore, the Torah spoke about bronze, silver, and gold, which are known metals which have not changed. Thus, when the sages spoke about absorbed taste in vessels, they meant the taste that clung to the walls of the vessels. Even though it is a thin film, it could be that there was a high concentration of taste molecules (because of the steam from liquids) so that taste was very noticeable, to the point where it was equal to the thickness of the walls. Since we're talking about a thin film which is that is exposed to the air, it goes through a process of accelerated oxidation which impairs the taste, rabbis established that after a day, the absorbed taste is impaired and is not forbidden.

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 שיירים 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 מחודשת, אבקש מכל בעלי ההשכלה המתאימה לבקר או להסכים לסברה זאת.

You must know that only 200 years ago they started creating soaps that allow removing all fats. Until then, even though they scrubbed the vessels well, and even were helped by ashes, lye and various materials that help remove food remnants, food from before still remained stuck to the sides of the dishes. And the rougher the walls, the more the food from the previous dishes stuck., so sticking to them than the previous dish taste. Thus, the ruling to fulfill the mitzvah of *kashering* the way it was absorbed, was meant for taste that was stuck to them. And even though after *hagalah* there was probably still some of the food left over from before, since we had worked to counter them based on the mitzvah of the Torah, to make them be spit out as they got stuck, and their taste could not be sensed, there were as nullified and were no longer prohibited.

If so, nowadays, that we usually remove the layer that is stuck to the pot with soap, until no hint of taste is left stuck to the vessel, since at the time of cooking the taste were stuck to the vessel, the obligation to *kasher* that the Torah decreed has already taken effect and is not removed at the time of cleaning.

This this Torah-scientific view is novel, I can anyone with the proper education for this to critique or agree to this logic.

#### 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.

Practical conclusion: If our words are correct, then the biblical mitzvah to *kasher* vessels that were cooked with *treif* remains in forced. However, if post facto, food was cooked accidentally in a *treif* pot, even within the day, or milk was cooked in a meat pot within the day, if the pot has been totally clean, since it is clear to us that the taste is not sensed in the food, the food is kosher.