

Ladies Shiur Course on the Laws of Shabbat - Part 4

Dedicated in loving memory of: יהודה עמרם בן אלי הכהן ז"ל

Partially based on the The 39 Melcahos by R'Ribiat & other Halachick Sources

☞ Rabbinic Restrictions Of Bishul

The basic premise of a “Takana Derabanan” – a Rabbinic Restriction, is that Chazal implemented them to protect people from confusion or errors. There are 3 main restrictions which we have already listed.

Chazara – Returning food to a heat source

Hatmana – Insulating hot food.

We need to be aware of the very basics of the above, in order to avoid major prohibitions of bishul on shabbat.

☞ Shehiyah -Leaving Food on the flame before Shabbat

If uncooked raw food was left on a flame before shabbat, even though no prohibition is done when Shabbat comes in – as the food cooks by itself – which is similar to leaving on a light before Shabbat comes in.

However, our Rabbis with profound understanding into human nature – recognised that allowing a routine practise of leaving food to cook on an open flame could lead to serious Chilull (desecration) Shabbat.

Their concern was when the conscientious housewife would check the food on shabbat, she'll notice the food is not cooked and may adjust the flame or “stoke the coals” to increase the heat.

To minimise this problem, Chazal prohibited leaving a raw food cooking over an open flame on Shabbat.

☞ A very brief introduction to a complex topic!

There is a Halachick controversy between CHANANYA and the Rabbis. Chananya rules that a food which has reached a level of MAACHAL BEN DEROSAI (1/3 cooked) may be left on a flame as there is no concern one might adjust the flame.

🌀 A distinction between foods....

Another opinion of the Rabbis – is that the food can ONLY be left on the flame if it is fully cooked and *MISTAMEK VERA LO* – where further cooking is undesirable.

Since they are *MISTAMEK VERA LO* there is no desire to cause further cooking as this would spoil the food. So even if the flame is not covered over –there is no concern.

An example would be: Cooked grain cereals.

However, most foods are *MISTAMEK VEYAFE LO* – foods which improve with continued cooking. A chulent is considered such a food. This therefore means that according to the Rabbis, you require a blech for chulent.

🌀 GARUF VEKATUM - The old days & Today!

In days gone by, before internet, mobile phones. Hotplates and ovens. Life was simpler. Food was cooked in a coal oven with pots suspended either on top of the oven, or inside the oven. (*The various types of ovens that existed each have their own stringencies, see 3rd chapter of Talmud Shabbat for more details*)

To guard against inadvertently adjusting the flame, Chazal required that the flame embers either be removed (GARUF) or covered with ashes before Shabbat (KATUM).

They served as a HEKER a reminder – that the flame must not be touched.

🌀 Does Sheiyah apply today?

The general requirements and principles do indeed apply to today's modern stoves.

Simply, the requirement would be to cover the flame and preferably the control knobs as well.

So in many homes a sheet of metal over the flame is used – this is the blech!

🌀 Taking the halacha to its logical conclusion

One would therefore be allowed to even leave raw food on a blech before shabbat. However one must remember not to move the pot until after the food

is definitely cooked. But it is advisable to cook all food before shabbat comes in.

Hotplates: One can leave any food on a hotplate before Shabbat – as there is no concern one will adjust the flame – as on most hotplates there is only one setting. So rules Rav Ovadia Yosef, the Sitz Eliezer and others.

שו"ת ציץ אליעזר חלק ח סימן כו

Rabbi Eliezer Judah Waldenburg was born in 1917, and was a member of Israel's Supreme Rabbinical Court. His responsa deal with many contemporary halachic problems, medical issues in particular. He was the rabbi of the Shaare Zedek Medical Center in Jerusalem.

(ה) ואבוא בזה לשאלתו השלישית, והוא על אודות הפלטות לשבת אי הוו כקטומות לענין חזרה בלא הנחת טס עליהם, דכך אופן עשייתם, הם טס של מתכת בעובי אגודל ובתוכו ישנם חוטי חשמל שבהם הזרם והם מתחממים, ואינם נראים לחוץ היות וטס המתכת מקיפם מכל צד, גם א"א להמעיט או להגדיל החום כי קבוע הדבר ביסודו, ועם הכנסת התקע פועל ובהוצאתו מפסיק ע"כ.

והנה כבר דן בזה בשו"ת ישכיל עבדי ח"ה חאו"ח סי' ל"ד וח"ו חאו"ח סי' ט"ו והעלה דאין דינם כגרופה וקטומה עיי"ש. אבל לעומת זה כבר הורה זקן רבה של ירושלים הגאון הגרצ"פ פרנק ז"ל בתשובה שנדפסה בירחון קול תורה חו' אייר תשכ"ג דיש לזה דין גרופה וקטומה וא"צ לפרוס על הפלטה כדי להפסיק בין הקדרה והפלטה בהיות דאין אפשרות להגדיל או להקטין את כח החום ולא שייך חיתוי כלל, ולא איכפת מה שאין בו מעשה להיכרא עיי"ש.

ויש להוסיף דלמעשה נקרא זה שיש גם פעולת היכר והיינו בזה שמשמש בשבת בפלטה זאת אשר בימות החול איננו משתמש בה בהיות דעשוי רק להחזיק חום התבשילין, או אפילו לחמם אבל לא עד כדי לבשל ממש, דכך שמעתי מהרבה שמשתמשים בהם שמירת חומו אינו מגיע לגובה כזה של בישול

🌀 Chazara - Returning food to the flame!

This refers to a Rabbanic prohibition of placing ANY FOOD, even if FULLY COOKED, directly onto a heat source on Shabbat.

🌀 The rationale...

Chazal (our Sages) were concerned about a principle known as "Mechzi Kemevashel" – appearance of cooking. They were concerned that the act of CHAZARA has the outward appearance of cooking and allowing it could lead people to think that cooking is allowed on Shabbat.

🌀 When Chazara Is Allowed

The only foods or liquids that may be put directly on to the blech/hotplate are those which were removed from the blech (i.e. it was the blech before shabbat).

שולחן ערוך אורח חיים סימן רנג סעיף ב

* כירה (נב) שהיא **גרופה וקטומה** ונטל הקדירה מעליה (נג) אפי' בשבת, * מותר להחזירה (נד) כל זמן שהיא יט רותחת. הגה: (נה) כ **ועודה בידו** (טור), * **ולא הניחה ע"ג קרקע**. הגה: * (נו) כא **ודעתו להחזירה** (טור); (נז) ודוקא כב על גבה, (נח) אבל לתוכה אסור. (נט) ובתנור, אסור להחזיר אפי' הוא גרוף וקטום; (ס) וה"ה לכופח, אם הסיקו בגפת ועצים. הגה: * (סא) <י> **ודוקא שהתבשיל מבושל כל צרכו** (ב"י), ואז מותר להחזיר

Four Conditions need to hold true for Chazara to be allowed:

1. *Mevushal Kol Sorcho*... It must be fully cooked.
2. *Daato Lehachzir*.... One must intend to return it to the blech.
3. *Odo Biyado* – It must be held the entire time until it is returned.
4. *Ketuma* - it may only be returned to a properly covered flame.

🔗 Clarification of the rules

2 - Condition **משנה ברורה סימן רנג ס"ק נו**

(נו) ודעתו להחזירה - הטעם ג"כ כנ"ל שע"ז לא בטלה עדיין שהיה הראשונה שהשהה אותה על הכירה מבעוד יום כיון שהיה דעתו להחזיר עד שלא תצטנן אבל אם בתחלה כשנטלה לא היה דעתו לזה ושוב נמלך להחזיר תיכף אסור אף שלא הניח ע"ג קרקע בינתיים דהו"ל כמושיב לכתחלה בשבת ועיין בביאור הלכה שהבאנו הרבה מהראשונים שמקילין בעודן בידו אפילו אין דעתו להחזיר וכן מקילין בדעתו להחזיר אף שבינתיים הסירן מידו ונראה שבעת הצורך יש לסמוך ע"ז:

In essence what is being relayed here is that if one mistakenly let go of the pot after placing it on the counter – he may STILL put the food back on the pot temporarily – as long as his original intention has been to return it to the blech. Condition number 2 of Daato Lehachzir does not apply to Sefardim.

3 - Condition **משנה ברורה סימן רנג ס"ק נה**

(נה) ועודה בידו - ר"ל שלא הסיר הקדירה מידו מעת נטילתה מן הכירה עד שעה שיחזירנה ולאפוקי אם הניחה ע"ג מטה או ספסל וכדומה לזה בינתיים הוי כמו שהניחה ע"ג קרקע בינתיים וזה אסור לכו"ע דבטלה לה שהיה הראשונה ושוב כשמחזיר ומניחה ע"ג הכירה הו"ל כמושיב לכתחלה ע"ג הכירה בשבת וחכמים לא התירו אלא חזרה אבל לא להושיב לכתחלה אף שכבר נתבשלה כל צרכה ואין בה מן הדין משום איסור בישול מ"מ כיון שמעמידה במקום שדרך לבשל שם תמיד נראה כמבשל לכתחלה בשבת: