

## הרב עקיבא אשר פדווא לונדון אנגליה

### עוד בבשרות הוויסקי

לכבוד מערכת קובץ התורני "אור ישראל" הי"ו.

תשו"ח לכם שפרסמתם בגליון מ"ט את המאמר שכתבתי על וויסקי יחד עם עוד מאמרים נכבדים אחרים. האמת הוא שיש הרבה מה להגיב על המאמרים האחרים ובפרט על מאמרו של הרב מרדכי הסופר הי"ו, אולם ברצוני להתייחס רק לכמה ענינים ספציפיים שיהיו מעין השלמה למאמרי הראשון. אולם קודם שאתחיל בדברים ברצוני להעיר שכנראה הושמטו כמה קטעים מהסיכום במאמרי שפרסמתם והדברים קצת מחוסרים הבנה ולכן ברצוני להבהיר יותר את מה סיכמתי אז.

#### ביאור דברי בסיכום מאמרי שפרסמתם:

הרב"י מביא ביו"ד סוף סי' קל"ד בשם תשובות הרשב"א שכל דבר שעיקרו כן, כגון כבשים שדרכם להכניס בהם יין, אע"פ שטעמו קפילא ואין בהם טעם יין, אסורים אף שאין טעם האיסור ניכר בהם. וכן פסק הלכה למעשה ביו"ד סי' קל"ד סעי' י"ג: כל המשקים של עכו"ם שדרכם לערב בהם יין או חומץ אסורים. והנה על אף שמביא דברי הרשב"א בהלכות יין נסך, לא הביא הרב"י שיטת הרשב"א במקומות אחרים כגון בהלכות פסח. אולם המג"א בהלכות פסח מביא דברי הרב"י בשם הרשב"א ומקשה עליו מסתימת הגמרא שמשמע דבטל אפילו עירב האיסור בתחילה, וכותב שצ"ל דמדאורייתא שרי ומדרבנן אסור.

הנודע ביהודה יו"ד מהדו"ת סי' נ"ו כותב שמבואר בהדיא ברשב"א שאינו אלא מדרבנן, וכיון שיש רבנותא שחולקים עליו, ביניהם הר"י מיגש והרמב"ם, כדאי הם לסמוך עליהם ולהקל, עיין בפתחי תשובה יו"ד סי' קל"ד אות ח' שמביא תוכן דבריו.

וע"ז הבאתי דברי הצמח צדק יו"ד סי' ס"ז שמבאר שהרשב"א כתב כן דווקא בדברים של עכו"ם שנאסרו מחמת גזירה כדי להתרחק מהם, כגון יינם וגבינתם, ואז אף שאילו נתערב כך ע"י ישראל היה בטל, כשנעשה כך בתחילה ע"י עכו"ם אין אותו הדבר מתבטל במיעוטו להתירו....

חידושו של הצמח צדק מתרץ למה פוסק המחבר שמסקאות שדרכם לתת בהם יין אסורים ואין אומרים בהם דין ביטול, כיון שהכניסו את היין בכוונה, משא"כ בשאר איסורים אפילו הכניסו האיסור בכוונה י"ל שפיר שקיימים בהם דיני ביטול. ולדידן, אם השתמשו בחביות יין משום שחפצו להשתמש דייקא בחביות משומשים כפי שהסברתי, י"ל שאין זה הגדרת דבר שהכניסו בתחילה, ושפיר בטל כמו כל איסורין שבתורה, אולם אותם שמכניסים וויסקי גמור לחלוטין לתוך חבית של יין במטרה ברורה כדי שהיין ישפיע עליו לטובה, בכגון דא ממש אמר הרשב"א לכאורה את חידושו שאינו בטל מעולם. אפילו אם ירצו לומר שאף בוויסקי שגמרו במיוחד בחביות שרי אין טעם היין עצמו מורגש במשקה, הרי כתב הרשב"א במפורש שאפילו טעמו קפילא ואינו מרגיש טעם היין, עדיין אסור כיון שנתנו היין בכוונה תחילה ויין אסור מחמת גזירה כנ"ל.

למעשה יש מגדולי הפוסקים שכתבו שיש לסמוך על הנודע ביהודה ולהקל, ויש שטענו נגדם שקשה להקל בדבר שפסק הב"י להחמיר, ופרט לענ"ד אחרי שהבאנו דברי הצמח צדק, כשמדובר ב-SPECIAL FINISH בחביות של יין באופן שטעם היין ניכר ומורגש קשה מאד לכאורה להקל.

#### הסכם שלא היה ולא נברא בין יצרני יין שרי ויצרני וויסקי לגבי החביות

כפי שכתבתי מקודם יש הרבה מה להגיב ולהשיב על המאמרים שפרסמתם. אין מגמתי לטעון שאני היחיד מומחה בדנים אלו ולכן אין ברצוני להתייחס לכל טענה שהעלו במאמרים הנכבדים הן להקל והן ולהחמיר, ופרט על אותן הטענות הבנויות על עדני פז דברי רבוה"ק הפוסקים הראשונים והאחרונים ז"ע. אולם אחרי שקראתי את המאמרים הנכבדים הבנתי שיש נושאים שלא נגעתי בהם כראוי במאמרי וחששני שלא אהיה בבחינת מוציא מתחת ידו דבר שאינו מתוקן.

הרב מרדכי הסופר שליט"א אינו מתייחס במאמרו לשו"ת של הגאונים מהדור הקודם שדנו בנושא בכובד ראש לפני כחמישים שנה אלא סמך

כתוצאה מכך, יצרני וויסקי הרוצים חביות שרי מוכרחים לקנות חביות טריות ולשלם ליצרני שרי שהם יכניסו בהם שרי לקיום למשך תקופה ארוכה כדי שישפגו החביות את השרי, או יש להם ברירה לקנות כמות יין שרי ובעצמם להכניס את השרי בחביות, הכל כפי שתיארת במאמרי.

הרב הסופר בקש איפוא לטעון שחביות שרי הם מצויים לרוב ולכן קרוב לודאי שרוב רובם של היצרנים משתמשים בהם. אולם האמת הוא ממש להיפוך, חביות אלו שהיו מצויים לרוב לפני יותר מיובל שנים נהפכו להיות ליקר המציאות שמחירם עולה לפעמים פי עשר מחביות רגילות כמו חביות שהשתמשו מקודם לוויסקי אמריקאי.

אדרבה ואדרבה, הסכם דומה למה שהוא מתאר אכן קיים בין יצרני וויסקי בארה"ב הנקרא בורבון וויסקי ובין יצרני וויסקי בסקוטלנד וכפי שתיארת במאמרי ונכון להיום כתוצאה מהסכם הקיים ביניהם פחות או יותר 90% של החביות משתמשים בסקוטלנד לתעשיית הוויסקי הם חביות אמריקאים שלא ראו יין מעולם!

ועוד פרט קטן, כמעט ולא קיים מציאות שיתרפקו חביות לשלבים ולשלם כך, כי מלבד העלות של הפירוק וההרכבה מחדש, ילך הרטיבות של העץ לאיבוד ושלבים רבים יתקלקלו, ובפרט כשמדובר בחביות שרוצים בקיומו של המשקה שהיה בה מקודם, וד"ל!

## האם י"ל שהחביות הוכשרו ונתלבנו

### ע"י חרוך פנים החביות באש

כעת ברצוני להגיב על כמה ענינים שהעלו במאמרים החשובים שפרסמתם. טענה אחת חוזרת ונשנית עמה פעמים, שנוהגים יצרני החביות לחרך פנים החביות באש גדולה ויש בזה דין הגלה, ולכן אף אם השתמשו בחביות משומשים של יין, הרי הוכשרו החביות ע"י שרפת האש.

לענ"ד זה טענה חשובה צריכים להתייחס אליה בכובד ראש ולבדוק בראש ובראשונה אם אכן מחרכים פנים החביות, איך מחרכים חביות ולאיזה מטרה, ואחרי שביררנו את המציאות צריכים לדון בצד ההלכתי, האם אכן יש לראות בחרוך פנים החביות הגעלה או ליבון.

הנה כל מי שניסה לחקור את מכמני סודות יצור וויסקי יודע שאין תשובה חד משמעית על שום שאלה. בכל בית זיקוק יש מנהגים שונים וקבלות שונות וכל מומחה קובע לעצמו מה לדעתו באמת משפיע על איכות וטיב המשקה שהוא מיצר ומה חשוב ומה פחות חשוב כדי להגיע לטעם המיוחד הרצוי.

על כך כנראה שהצעת הדברים כהוייתם יספיקו כדי להחריד יהודים החרדים לדבר ה' ומקפידים על קלה כבחמורה, שהם ודאי לא יחפשו היתרים וקולות כשייגלו להם שקיים חשש רציני שיש במשקה הנקרא וויסקי תערובת של סתם יינם.

האמת הוא שאנני מסכים עמו ואין זה דרך המסורה לנו מדור דור ולא כן קיבלנו מבית אבי אבא! בקל מאד היה לרבנים הגאונים מהדור הקודם יכולים לאסור שתיית וויסקי ומי היה מעיז לערר עליהם, אולם הם ז"ל העדיפו להתעמק בנושא ולבחון את המציאות וגם לדון בגופי ההלכות מצד שני ולא בחרו במוצא הפשוטה לפרסם בכל חוצות שקיים חשש חמור של תערובת סתם יינם והכל אסור!

אם אכן הציע הרב הסופר דברים כהוייתם יתכן שהייתי אומר שזה זכותו, אולם האמת הוא שהמציאות אינו כפי שהוא מתאר במאמרו. לדעתי די היה במאמרי להוכיח למי שמחונן בחוש האבחנה שהמציאות אינו בדיוק כפי שהוא מתאר במאמרו, ע"כ ברצוני להתייחס אך ורק לפרט אחד. הרב הסופר כותב שהוא גלה הסכם הדדי שקיים בין יצרני יין שרי בספרד, שלפי התקן שלהם משתמשים תמיד אך ורק אם חביות עץ אורן חדשות ובלתי משומשים, ובין יצרני וויסקי בסקוטלנד, שלפי התקן שלהם מעדיפים להשתמש דייקא בחביות משומשים, ומעדיפים להשתמש בחביות שאכסנו מקודם יין שרי. ע"כ ייצרו שני היצרנים הסכן מובנת, אשר לפיה ישתמשו יצרני השרי בחביות בפעם הראשונה, ומיד אחרי שהתרוקנו מיין השרי מפרקים החביות ושולחים את שלבי העץ לסקוטלנד שם מרכיבים אותם מחדש ומשתמשים בהם ליצור הוויסקי.

האמת הוא שהסכם כזה לא היה ולא נברא ואין לזה שום שחר במציאות! כפי שכתבתי במאמרי יין שרי שונה מרוב שאר יינות, ויצרני שרי משתמשים בשיטה הנקראת SOLERO, אשר כתוצאה משיטה זו מעולם לא מרוקנים חבית של יין שרי לגמרי, אלא מוציאים ממנו כשליש וחוזרים וממלאים את החסר ביין חדש, ולכן אינם מוציאים חביותיהם משימוש אלא אם הם מקולקלות!

ואכן, מאז ומעולם לא השתמשו בסקוטלנד בחביות של תעשיית שרי משומשים, אלא בחביות שאיכסנו בהם שרי למשך איזה תקופה, בדרך כלל כששלחו שרי כדי למלאות הבקבוקים באנגליה. וכפי שכתבתי במאמרי, תופעה זו אינה קיימת כבר היום כאשר על פי התקן של האיחוד האירופי אין למלאות יינות מסוגים מיוחדים, כגון שרי, פורט או מדירה אלא באזור מוצאם.

יותר, לפעמים אפילו שעה שלימה. דרך זה הנקרא בלשונם TOASTING מחמם את העץ במתינות יותר ולכן חודר החום יותר לתוך העץ אבל מחרך את העץ פחות. ובדרך כלל עושים כן כשהמטרה הוא לרענן ולהוציא הטעמים הטמונים בעץ אך אם משהים את החביות יותר מדי גם בדרך זה אפשר לחרך את העץ באופן דומה לדרך הראשון.

### הסיבות לחרך חביות משומשות ומיושנות

מעטים מאד הם החביות המשומשות שעוברים חרוך שנית. בדרך כלל אין מחרכים אלא חביות מיושנות שמילאו בהם וויסקי כבר שלוש או ארבע פעמים והעץ כבר איבד את הכוח להשפיע על הוויסקי, אז מגרדים את השכבה החיצונית של הפחם ואח"כ מחרכים החביות מחדש, וזה מחדש, מרענן ו"פותח" את העץ עד שנהיה דומה קצת לחבית חדשה.

לפעמים כשמרכיבים חבית חדשה משלבים שפרקו מחביות אחרים גם כן נוהגים לחרך החבית החדש.

ישנם הרבה חילוקי דעות בקרב יצרני וויסקי לגבי חרוך חביות משומשות. ישנם כאלו שמעולם לא משתמשים בחביות באלו ויש שסוברים שהחרוך מאריך את אורך ימיהם של החביות.

יש שטוענים שהחרוך מוציא שארית שהטעם שנשאר בחביות ממשקה הקודם ויש שסוברים שבאותו מדה שזה מרענן ומחדש את העץ זה גם מרענן ומחדש טעם הנספג בעץ (וכך העלה גם הרב בלינוב שליט"א במאמרו שפרסמתם).

בדבר אחד כולם מודים, אין מחרכים חבית משומשת אלא בעת הצורך, כי אחרי החרוך סופג העץ מהוויסקי שמכניסים בו לקיום שיעור כפול מחביות רגילות, ובזה גורם להפסד ניכר למייצר הוויסקי.

לסכם מה שעלה במציאתי בבירור המציאות, אם כי אין בזה דעה אחידה אם החרוך של חביות משומשים יוציא מהעץ טעם הנספג בדפנות או אדרבה זה ישפר וירענן את הטעם, אבל ברור שאין לסמוך שמסתבר שהחביות עברו תהליך של חרוך שנית, שהרי מעטים הם החביות שעוברים חרוך שני, ובדאי לא חרכים חביות טריות, אם הם חביות וויסקי אמריקאי או חביות יין למיניהם.

אולם לדעתי לא יצאנו ידי חובתנו בבירור המציאות בלבד, וצריכים לעיין גם בצד ההלכתי, האם ניתן בכלל להכשיר חביות עץ ע"י הכנסת להבת אש וחרוך פנים החבית.

אם כל זה, אחרי שזכיתי בס"ד, בעיקר במסגרת פעולתי עבור בד"ץ לונדון, לבקר אצל רבים מיצרני הוויסקי ולשוחח עם המומחים ובעלי מקצוע רבים וגם בקרתי ברוב מהמפעלים הקיימים עדיין בסקוטלנד שמתקנים ומרכיבים מחדש את החביות עבור יצרני וויסקי, נראה לי שהצלחתי ללמוד את הנושא על בוריו.

מלאכת יצור ותיקון חביות מעץ הוא חכמה וגם מלאכה, ובעלי מלאכה העוסקים במקצוע זה נקראים COOPERS ומפעל נקרא COOPERAGE. הלא לאו דבר קל הוא להתאים שלבים של עץ אורן ולסדר אותם במעגל ליצר את החבית באופן שלא יזוב המשקה מבין השלבים אפילו אם מאכסנים בהם משקה למשך שנים ארוכים. משך חצי שנה האחרונה דברתי עם כמה מומחים ובעלי מקצוע מחברות שונים ונראה שכך הם פני הדברים.

קיימים כמה סוגי חרוך שעושים לחביות והם נעשים למטרות שונות. יש חרוך שעושים לחביות חדשות שעדיין לא השתמשו בהם מעולם, ואז החרוך מהווה חלק מתהליך יצור החבית, ויש חרוך שעושים לחביות משומשים ומיושנות שמטרתה לחדש ולרענן את העץ.

### הסיבות לחרוך חביות חדשות

א. כפי שכתבתי במאמרי הקודם בסקוטלנד מכניסים וויסקי ליישן רק בחביות שהשתמשו כבר לאחסן איזהו אלקהוול, שבזמן שהעץ נספג באלקהוול, חוזק האלקהוול מעבד את העץ ומונע שטעם פגום שבעץ ישפיע ויקלקל טעם הטהור של הוויסקי. לאומתם באהר"ב משתמשים דוקא בחביות חדשות שלא השתמשו בהם מקודם, והם סומכים על חרוך פנים החבית שיוציא מרבית השרף המזיק מהעץ.

ב. חום האש מרענן את העץ ו"מבשל" סוכרים הטבעיים שיש בעץ ומוציא חומר הנקרא ונילין שמוסיף טעם עדין שדומה לטעם וניל שהמומחים מבחינים בטעם הוויסקי.

ג. טבעו של פחם (CARBON) שסופג טעמים זרים ולכן סומכים על הפחם שנוצר בדפנות החביות לנטרל השפעות זרים העולים בוויסקי.

בפועל ישנם שני אופני חירוך, הראשון הוא ע"י הכנסת להבת אש גדולה לתוך החבית למשך זמן קצר יחסית של רק דקות ספורות וזה גורם ליצור פחם הרבה בדפנות החביות וקוראים לזה בלשונם SCORCHING.

האופן השני הוא שכופים החביות על אש נמוכה יותר אולם משאירים החביות על האש לאורך זמן

עירו מכלי ראשון ליכא הכא, מ"מ איכא למימר בין נסך דתשמישו בצונן שרי... ור"י אומר כי מצוה מן המובחר להגעיל כל נסר לבד, וזורק עליה מאותו כלי עצמו שהוא רותח על האור ודי בכך, ואע"פ שפסקה רתיחה כשהעבירה מן האור. ויש שמימיין קערה בתוך מחבת על האש עד שהרתיחות עולות תוך הקערה ומאותה קערה מגעילין, ובזה מסופק ר"י אם זה מועיל כלי ראשון אם לאו, ותלה הדבר להחמיר ואסר בהן להגעיל דחשיב ככלי שני עכ"ל.

הנה רואים אנו שרבו הדעות, אולם מתחלת דברי התוס', מדברי הר"מ מקוצי שפוסק כדברי רבינו אלחנן שלא מהני היסק מבפנים עד שהיה נושר הזפת מבחוץ ומ"מ מתיר אם כפה החבית על האור עד שיד סולדת מבחוץ עכ"פ מטעם הגעלה, יש ללמוד שיד סולדת מבחוץ היא דרגה נמוכה מזפת נושר מבחוץ, שבוזה היה רש"י מתיר לפי מה שדייקו התוס', ומשמע שזפת נושר מבחוץ היה נחשב ליבון, שודאי מספיק כדי להכשיר החבית, אלא שבוזה טוען רבינו אלחנן ומסכים עמו הר"מ מקוצי שאנו חוששים שידאג שמה יישרף החבית ולכן אין אנו סומכים על ליבון כזה.

ונראה שהתוס' דייקו בלשונם הזהב ודוקא נקט הר"מ מקוצי לחפות החבית על האש, שאז אם האש כל כך חזק מפנים ומשהה החבית מספיק זמן על האש יכולים להגיע לידי כך שידו סולדת מבחוץ. אולם כשמשליך השלהבת לתוך החבית, על אף שחום השלהבת גבוהה ובאמת מחרך פנים החבית, מ"מ אינו משאיר השלהבת לאורך זמן ממושך אלא לכמה דקות ספורות, כי הרי חושש שלא יישרף החבית, והיות ועובי דפנות העץ הם יותר משלוש ס"מ מסופקני מאד אם החום מבחוץ מגיע אפילו לכדי יד סולדת וכל שכן שאינו מגיע לכדי זפת נושר מבחוץ.

והנה המחבר ביו"ד סי' קל"ה סעי' י"ד מביא דין כלי חרס שמותרין אם הכניסן לכבשן ונתלבנו וכן אם הסיקן מבפנים עד שעבר חומם לצד חוץ כל כך שידו סולדת בו. ובסעיף ט"ו כותב: כלי עץ וכלי עור וכלי חרס אפילו מזופתים, ואפילו מכניסן לקיום, ניתרים בהגעלה בכלי ראשון, עכ"ל והרמ"א בהגה מביא ויש מתירין אפילו ע"י עירו וכו', עיי"ש. והנה הט"ז שם מבאר שלדעת המחבר בעינן הגעלב בכלי ראשון ממש ולא מהני עירו כלל.

הטעם שהקילו היש מתירין שהביא הרמ"א שהם ר"ת ושאר הראשונים הנזכרים בתוס' מבואר במפורשי השו"ע הוא משום שתשמישו של החביות

## האם מצד הלכה מהני הגעלה או ליבון כדי להכשיר חביות של עץ

איתא בגמרא ע"ז דף ל"ג ע"ב לגבי קנקנים של עכו"ם: א"ר יוחנן ואמרי לה אמר ר' אסי אמר ר' יוחנן, קנקנים של עכו"ם שהחזירן לכבשן האש, כיון שנשרה זיפתן מהן מותרין. וממשיך הגמרא: קינסא – פירש רש"י, הכניס קיסמין דולקין לתוך הקנקן עד שנשרה זפתו – פליגו בה רב אחא ורבינא, חד אסר וחד שרי, והלכתא כמאן דאסר. ופירש רש"י: והלכתא כמאן דאסר, ולא דמי להחזירן בכבשן, דהתם כיון שהסיקן מבחוץ עד שנשרה זיפתן כבר נתלבן החרס, אבל הכא, כיון שהכניס האור מיד זפתו נושר. ומהכא שמעינן דהני חביות או קנקנים, לפי שמכניסן לקיום לא סגי בהכשר בפנים, בין לשרפן בין לתת לתוכן מים חמין, מדאסר בקינסא דהיינו באור עצמו, כל שכן במה שהוחם ממנו, אבל אם אפשר לשרפן מבחוץ שרי, לפיכך צריך לערן מעת לעת או להשהותם עד שנים עשר חדש, עכ"ל רש"י.

היוצא לכאורה מדברי רש"י שלא ניתן להכשיר הן חביות של עץ והן קנקנים של חרס חוץ ע"י הכנסה לכבשן אש שיתלבנו מבחוץ עד שנושר זיפתן מבפנים או ע"י מילאו ועירו אבל בשום אופן אי אפשר להכשירן מבפנים.

אולם תוס' שם בד"ה קינסא מדייק מדברי רש"י שיש הכי תמצא להתיר ע"י הכשרה מבפנים, וז"ל: קינסא, פ"י הקונטרס ולא דמי להחזירן בכבשן, דהתם כיון שהסיקן מבחוץ עד שנשרה זיפתן כבר נתלבן החרס, אבל הכא, כיון שהכניס האור מיד זפתו נושר, וכן הדין בחביות שלנו. ומשמע לפירושו כי אם היה מסיקן מבפנים עד שאם היה זפת מבחוץ היה נושר, כי די בכך. הרי שהבינו תוס' כוונת רש"י שאם אכן מחמם את החבית מספיק ע"י האור מבפנים שפיר יכול להכשיר כך את החבית. אולם בהמשך דבריו מביא התוס' שנחלקו הדעות בדבר, וז"ל:

ואין נראה לרבינו אלחנן, כי יש לחוש דלמא חס עלי' דלמא פקעה, דאף בשל חרס אמר בפרק כל שעה דלא נמלי לקדירות גומרי דחייס עליהו דלמא פקעו, כך שכן בחביות [ר"ל לחביות שלנו שהם של עץ], דחייס שלא ישרפו. וכתב הרב ר' משה מקוצי, דאע"ג דפסקין הלכתא כמאן דאסר, מ"מ לחפות החבית על האש, אם האש כל כך חזק מפנים שידו סולדת מבחוץ, מותר וחשוב הגעלה. וענין הגעלה, התיר ר"ת להגעיל חבית לטהר מיין נסך אם פתח אחד משוליה וזורק רותחין לתוכה ומהפך המים על שוליה אילך ואילך, דאע"ג דבשאר איסוריו לא סלקא הגעלה בהכי, דאפילו

השו"ע בסי' קל"ז ס"ד שאם הכניס שכר לחבית של יין מותר, משום שבטל טעם היין בשכר או משום שהשכר פוגם טעם היין.

אך האמת הוא שדוקא על עצם טענה זו כתב הרב בעל "מנחת יצחק" תשובתו הנ"ל שהביא הרב בלינוב, ואם כי נחלקו הדעות האם באמת החביות משפיעים לטובה על הוויסקי והאם זהו המטרה שמשתמשים בחביות של יין, הרי לגבי תהליך הגמר הנקרא SPECIAL FINISH אין ספק שנעשה כדי להשפיע על הטעם ולשפר איכות הוויסקי, וזה מוכיח שיש בדפנות הרבה יותר מבליעת כל שהוא ושאיין הוויסקי פוגם טעמו של היין אלא אדרבה היין משביח את הוויסקי!

אסיים בעוד גרגיר מעניין. יש טוענים שאפילו כל מה שאמרנו צדק ונכון וטעם היין הנבלע בחבית אינו פוגם אלא אדרבה משפיע לטובה על הוויסקי וטעמו מורגש בוויסקי, עכ"ז הרי שונה הוא דין יין משאר איסורים, ולדעת הפוסקים שס"ל שיין בטל בשש אפילו בשאר משקין י"ל שהיין הנבלע בדפנות החבית בטל במשקה שבחבית, שהרי אין היין חודר לעומק העץ, ואף אם נאמר אחרי שאין יין יודעים שיעור הנבלע צריכים לנו לשער בכולה ולפ"ז ליכא ששים כנגד הדפנות, אולם מן הסתם ודאי יש ביטול בשש כנגד הדפנות.

אולם האמת הוא שאינם צודקים. כי אם משערים שטח של הדפנות ועובי העץ, שהוא באמור לעיל יותר משלוש ס"מ וגם משערים המכסים משני הצדדים, כי ברוב מפעלים מאכסנים החביות בשכיבה על הצד, נמצא שאין בתחולת החבית אפילו שש כנגד הדפנות.

ולכן אסכם מה שעולה מכל זה, וויסקי סקוטי רגיל שאין שום רמז על התווית שנעשה בחביות של יין שרי וכדומה וגם לא מוזכר על איזה גמר מיוחד יש לסמוך בפשטות שנעשה בחביות של וויסקי אמריקאי ומסתבר שלא נגע ולא פגע בשום חבית של יין, אך אם מופיע על התווית שנעשה בחביות יין וכ"ש אם עשו לו גמר מיוחד בחביות יין קשה מאד להקל.

בצונן ואין בהם אלא בליעת כל שהוא ומשום הכי הקילו בהכשרתן.

אולם שפיר ציין הרב בלינוב שליט"א במאמרו שפרסמתם למה שכתב בעל "מנחת יצחק": וז"ל: שאין לדון בזה להקל מטם המבואר בסי' קל"ז ס"ד נשכלים האסורים מחמת יין של עכו"ם מותר ליתן לתוכן בין מים בין שכר בין שאר משקין, דשם הטעם משום שיש שיעור ביטול או דהוי נותן טעם לפגם, אבל כיוון שהתחלית בנידון דידן לערב בכוונה כדי שהי"ש יבלע לתוכו מבליעת היין שבתוך החביות, לא שאני מתערבות סתם יינם ממש בעין, ויש לדון בזה כמו תערובת יין בעין תוך הי"ש וכו', עכ"ל. כך נ"ל בנידון זה שעצם הדבר שאנו רואים שמשתמשים בחביות של יין במטרה תחלה כדי להשפיע על הטעם ולשפר איכות הוויסקי, מוכיח שיש בדפנות הרבה יותר מבליעת כל שהוא, והרי בכל דבר שאין ידועים כמה בלע צריכים לשער בכולו כידוע, ולכן אין ספק לפ"ז שצריכים להחמיר ולהכשיר החביות כראוי.

אמנם יש כאלו שטוענים שאין לערר על דברי חז"ל אשר על פיהם אנו חיים, ואם הם ז"ל אמרו שאין בחבית אלא בליעת כלשהו מי אנו לבוא אחריהם ולהכחישם. אכן הצדק עמיהם, אך במציאות רואים אנו ברור שיש מספיק בליעה בדפנות החביות לתת טעם. יתכן שאנו משתמשים כהיום בסוגי עץ אחרים ממה שהשתמשו בימי חז"ל או יתכן שעבוד העץ הוא שונה מכפי שהיה בימיהם. הרי עובדה היא שאין אנו מזופים את החביות שלנו לא מבנפים ולא מבחוץ כפי שעשו בימיהם. גם חשוב לציין שיצרני וויסקי מכניסים הוויסקי ליישן דוקא בחביות של עץ ולא בחביות או מיכלים של מתכת, היות והעץ סופג ומכניס ומוציא את המשקה, ובעלי מקצוע יודעים גם לשער כמה אלכוהול נעלם להם כל שנה משום שהוא מתאדה ויוצא דרך דפנות החביות משך כל שנה שקיים הוויסקי בחביות.

ענין דומה ראיתי באחד המאמרים החשובים שפרסמתם שיתכן שיש לוויסקי דין שכר שפסק

### ביום החופה מבטל הסט"א ממנו

הרה"ק מרוזין זי"ע אמר, בעת לידת האדם נולד סט"א שלו צד שני, דהיינו באם נולד זכר, הסט"א נקבה, ואם נולד נקבה נולד הסט"א זכר. והסט"א הזה מצפה תמיד לחבר עם האדם ולהטעותו, וזהו שאמר דוד המלך ע"ה צופה רשע לצדיק ומבקש להמיתו וכו', וביום החופה מבטל האדם הסט"א הזה ממנו.

(עירין קדישין, ליקוטים)

## הרב שלמה קרויס

## בעיות הכשרות בשמן דקלים וקוקים (Coconut and Palm oil)

שהצליחו לעשות קשרים [בכתב ובע"פ] עם כמה חברות ומנהיגי הספינות [קאפיטאין] שמביאים השמנים למדינותינו, וגם עם ג' חברות בודקי הספינות הנקראים מודדי עצמאי Independent Surveyor, אחד בשם FEF, ואחד בשם Inertek, והשלישי בשם Inspectate, ושוב הציעו לפני הרבנים וראשי הישיבות (בכתב ובקלטת שיחות) מה שעלתה במצודתם במציאות הדברים, ויהי שכרם כפול מן השמים.

שמנים אלו מגיעים בעיקר ממדינות המזרח (מאלעזי"א – אינדעניזי"א – פילאפיני"ס) אשר שם מצויים הרבה דקלים ואילני קוקוס, ומשם מובילים אותם לכל רחבי העולם, ומייצרים ממנו מדינה ומדינה במקומם מאכלים ודברים שונים כנ"ל, ומובילים בספינות גדולות [הנקראים Chemical Tankers] שיש בהם תאים וחדרים גדולים וקטנים [הנקרא Holds] שאפשר להם להביא כמה מיני דברים בבת אחת, כגון שמנים שונים וקעמיקלי"ס שונים, ויש אפשרות שיביאו מעשרה עד חמשים מינים – כפי מספר החדרים והתאים שיש בהספינה, אשר כל חדר ביכלתו להחזיק בין שני מאות טון לאלף טון (זה נוגע מאד לשער אם בטל ב"ששים" וכדומה). מציאות הדברים היא שכדי שתהיי אפשרות ההובלה, נדרש זהירות שלא יעמוד השמן ויקרוש, שהרי אז לא יתאפשר להטענים או להפריקם מהספינה ע"י המשאבה [פומ"פ] והצינורות שמשתמשים לזה, ומשום כך מחזיקים השמן [וכל התוצרות שמובלים על הספינה] שיהי חם באופן שלא יקרוש, ודרגת החימום תלוי כפי סמיכת ועביו של הדבר ההוא, ולדוגמא שמנים שמביאים (Tallow Lard) מחממין אותם בן 130-160F, וכן השמנים הנ"ל בערך בשיעור הזה, והחימום נעשה ע"י מערכת דוד חימום (בוליי"ר boiler) שמחמם מים, או סטי"ס (קיטור steam), שמוליך המים ע"י צינורות בתוך כל החדרים, עד שמתחממים כל הדברים שמביאים על הספינה.

והשאלות המתסעפות מכל זה מורגשים מיד לעין כל רואה ומבחין:

הנה בעיית כשרות שמן דקלים ושמן קוקוס (Tropical Oil), עלתה כעת על שלחן מלכים מאן מלכי רבן הלא כמה כמה רבנים המכשירים ואירגוני הכשרות. בעצם אין המדובר בישאלה חדשה' שהתעוררה עתה, כי למעשה זה כבר שנים הרבה שעסקו בזה הרבנים ופוסקי הדור זצ"ל ולהבחל"ח רבני זמננו החיים אתנו עמו"ש.

ראשית השערוריה היתה בשנת תשמ"ב לפ"ק, לאחר שמשגיח אחד [ת"ח ויר"ש] מאירגון הכשרות של ה-OK הרצה את השאלה לפני הגאון רבי משה פיינשטיין זצ"ל עם כל פרטיה ודקדוקיה, והגאון ז"ל השיב לו, שאם כנים דבריו אז השמן "טריפה". מני אז התחילו כמה אירגוני כשרות [ובתוכם – הבי"ד המיוחד לעניני כשרות שע"י התאחדות הרבנים דארה"ב וקנדה, שעמד אז בראשם הגה"צ מוואודיסלוב זצ"ל עם עוד כמה רבנים] ונכנסו בעובי הקורה לתקן הדבר, אך לא עלתה בידם, ומפאת גודל הצורך הניחו הדבר כמות שהוא [אם כי הם לא נתנו הכשר על זה, מ"מ התירו את השימוש בהם] מכח ספק ספיקא, יען כי בשנים ההם היה קשה מאד לברר מציאות הדברים, אם אכן קיימות השאלות בכל השמנים [ומני אז היו הרבה מדקדקים שלא רצו להשתמש בשארטנוני"ג Shortning הנעשה משמנים אלו, כי אם מהנעשה בשמן סויה (Soy Bean) והיה ע"ז הכשר מהבי"ד הנ"ל].

היות ששמנים אלו הם יסוד גדול למאכלים המיוצרים בימינו, עד שאפשר לומר שכמעט רוב המאכלים המיוצרים בימינו מכילים בקרבם מהשמנים הנ"ל, כגון שארטנוני"ג Shortning שמשמשים בו לרוב במיני מאפה, ובעיקיני"ג טשאקלא"ד וספרינקל"ס Baking Chocolate; Sprinkles, מארג'רין Margarine, ווי"פ/קאפי ווייטניני"ג Whip/Coffee whitening, עמלסעפיינער"ס, ובכל מיני גליסערי"ן שמכניסים למיני ממתקים ועוד ועוד, לכן קיבלו כמה עסקנים על שכמם בשנים האחרונות [בפקודת כמה מראשי ישיבות זצ"ל – ושלט"א] לברר הענין כשמלה מהנעשה בכל הדרך שמביאים השמנים למדינותינו, והשליכו נפשם לנגד, ופעלו ללא ליאות עד