

הרב אברהם יחזקאל קעללמאן\*  
 כולל אברכים דחסידי באבוב, ברוקלין ניו יורק יצ"ו

## חיוב המתנת ו' שעות אחר אכילת גבינות המצויות בשוק

- א. דברי הפוסקים בחיוב המתנה אחרי גבינה קשה
- ב. המתנת ו' שעות אחר גבינות שבימינו - והמציאות בזה
- ג. דין תבשיל שיש בו גבינה
- ד. מסקנות למעשה

### א. דברי הפוסקים בחיוב המתנה אחרי גבינה קשה

ביו"ד סי' פ"ט (סע' א') פסק השו"ע, אכל בשר לא יאכל גבינה אחריו עד שישהה שש שעות. ויש בזה ב' טעמים בדברי הראשונים: א' משום דהבשר מוציא שומן ונמשך הטעם עד זמן ארוך, כשי' רש"י; ב' דבשר שבין השניים מקרי בשר, כשי' הרמב"ם. וקי"ל להחמיר כשני הטעמים.

וכתב שם השו"ע (סע' ב'), אכל גבינה מותר לאכול אחריו בשר מיד, והיינו משום דבגבינה לא שיין ב' טעמים הנ"ל, דגבינה אין טעמה נשאר בפה, וגם אינה נשארת בין השיניים.

אך הרמ"א הביא דעה דס"ל דגבינה קשה דינה כמו בשר, וכתב דכן דנוהגין שכל שהגבינה קשה אין אוכלין אחריה בשר.

והמעייין במקור הדברים יראה, דהטעם להחמיר בגבינה קשה, משום דגם בגבינה קשה יש את שני טעמים הנ"ל. בדברי האו"ה מבואר דעיקר הטעם משום דבגבינה קשה נמשך הטעם, וכמ"ש בזה"ל: "מדת חסידות ופרישות ונכון לכל בעל נפש שלא לאכול בשר אחר גבינה ישנה, לפי שממשך הטעם שלו בפה זמן ארוך, ונמצא אוכל טעם בשר וחלב יחד". והרמ"א בתו"ח (כלל ע"ו ע"ז אות ב') הביא שיטת או"ה דטעם החומרא הוא משום גבינה שבין השיניים, וכמ"ש בזה"ל: "אבל אם אוכל גבינה ישנה שעברו עליה ששה חדשים או גבינה המתולע מדת חסידות לנהוג כחומרת מהר"ם כי נדבק בין השיניים". וכן הוא בדרכ"מ ז"ל: "וכן הרבה נוהגין שלא לאכול בשר אחר גבינה קשה הנדבקה בין השיניים".

\* הערת המערכת: מאמר זה התפרסם לפני כשנה בקובץ עץ חיים של חסידי באבוב, חוברת י"ז שנה ו' חוברת ב' - ניסן תשע"ב ואנו מפרסמים אותו שנית ברשות המחבר ועורך של הקובץ.

\* הנני בזה להודות לכל הני הרבנים החשובים העוסקים בענייני הכשרות שתנמו לי מזמנם לעזור בבירור העניינים, ה"ה הרבנים הגאונים הרב גארדמער שליט"א (ou), הרב אברהם זשוראוועל שליט"א (ou), הרב זכריה אדלער שליט"א (קהלות כשרות), הרב יהודה שערער שליט"א (חברת 'העולם'), הרב יהושע כ"ץ שליט"א (אב"ד מאגרוב), הרב יצחק אורט שליט"א (משגיח בעיר וויסקאנסין). וקובע ברכה לעצמו הרה"ג רבי משה נחמי' הכהן לעוויטא שליט"א, ראה"כ דחסידי באבוב, ויליאמסבורג יצ"ו, שהי' לי לעזר רב בעריכת המאמר.

והנה הט"ז שם (סק"ד) כתב דאין להחמיר אלא אחר גבינה מתולעת, או אחר גבינה שהעמדה בקיבה (היינו גבינה שעמדה בקיבה וגם ישנה ו' חדשים<sup>1</sup>), דבגבינות הללו נמשך הטעם בפה זמן רב. והש"ך שם (סקט"ו) כתב דכל גבינה שהיא ישנה ו' חדשים נחשבת גבינה קשה, ויש להמתין אחריה ו' שעות.

וביאר שם הפרמ"ג (מש"ז ד') דנחלקו מה הטעם שיש להמתין אחר גבינה קשה. דדעת הט"ז, דרך משום שנמשך הטעם יש להמתין אחר גבינה קשה, אבל חשש של בין השיניים ליכא בגבינה, דגבינה בין השיניים לא מקרי גבינה, דרך בבשר גלי לן קרא דהבשר עודנו בין שיניהם, דבשר בין השיניים נקרא בשר, משא"כ גבינה אף אם נשאר בין השיניים לא מקרי גבינה. ולכן ס"ל דבגבינה שלא עמדה בקיבה ואינה מתולעת, אף שהיא ישנה ו' חדשים והיא קשה ונשארת בין שיניים, מ"מ א"צ להמתין, דגבינה שלא עמדה בקיבה ואינה מתולעת לא נמשך טעמה, ולכן צריך להמתין רק בגבינה מתולעת, או גבינה שהועמדה בקיבה, דבגבינות הללו נמשך הטעם.

אמנם דעת הש"ך (סקט"ו) דיש להמתין אחר כל גבינה שהיא ישנה ו' חדשים, דס"ל דגבינה בין שיניים נמי מקרי גבינה, ולכן אפי' לא הועמדה בקיבה ולא נמשך הטעם, מ"מ כיון דישנה ו' חדשים והגבינה קשה ונדבכת בין השיניים, יש להמתין אחר גבינה כמו אחר בשר.

ונחלקו בזה הראשונים. דעת אור"ה (סי' מ' אות י') דגבינה שבין השיניים לא מקרי גבינה, וכמ"ש הט"ז דגם בבשר בין השיניים לא הוי קרינן ביה בשר אי לאו דגלי לן קרא הבשר עודנו בין שיניהם. אבל בדברי הרשב"א (תוה"ב ב"ג שער ד', הוב"ד בב"י אור"ח סי' קע"ג) מבואר דמקרי גבינה<sup>2</sup>.

ולמעשה כתב הפרמ"ג (מש"ז שם) דראוי להחמיר כשי' הש"ך, וכמ"ש הפר"ח (סקט"ז), וכן נראה מסתימת דברי האחרונים דראוי להחמיר בכל גבינה קשה אפי' לא עמדה בקיבה, עי' חכמ"א (כלל מ' דין י"ג) קיצור שו"ע (סי' מ"ו סע' י"א) מ"ב (סי' תצ"ד שעה"צ סקט"ו, ובנדחי ישראל פל"ג).

היוצא מזה דעת הפוסקים להחמיר בגבינה ישנה ו' חדשים אפי' לא הועמדה בקיבה, או בגבינה מתולעת אפי' לא שהתה ו' חדשים. אבל גבינה שאינה ו' חדשים, וגם אינה מתולעת אין להחמיר כלל<sup>3</sup>.

1. כן מבואר ממה שהעתיק הט"ז מדברי אור"ה דגבינה קשה היינו שעברו עליה ו' חדשים או שהוא מתולעת, אלא שהוסיף הט"ז דמה שגבינה ישנה ואינה מתולעת הוי בכלל גבינה קשה, זה רק אם הועמדה בקיבה. הרי דגם בהועמדה בקיבה בעי' שיאה ישנה ו' חדשים, וכן מבואר ממש"כ בהגהות חת"ס (וכ"ה בחגורת שמואל סקי"ח) דמש"כ הט"ז להחמיר בהעמדה בקיבה, לא נתכוין דאפי' אינה ישנה אם הועמד בקיבה אסור לאכילה, דזהו דבר שאין לו שחר ולא הוזכר בשום מקום, והוב"ד בדרכ"ת סקל"ד. אמנם מדברי היד יהודה (פה"ק סקכ"ה, ועי' בשו"ת שבה"ל ח"ב סי' ל"ה) נ' דהבין בדעת הט"ז שיש להחמיר בהועמדה בקיבה אפי' לא עברו ו' חדשים, ועפ"י חק' (פיה"א סק"ד) על הט"ז מסתם גבינה שבזמן הש"ס דמבואר בגמ' שא"צ להמתין, אף שהועמדה בקיבה. אבל לפמש"כ דכוונת הט"ז דוקא בישנה ו' חדשים, לא קשה מסתם גבינה שבש"ס, דלפי האור"ה הגמ' קאי על גבינות ששהו פחות מו' חדשים.

2. ולמעשה דעת הרשב"א דא"צ להמתין אחר גבינה, וכמ"ש שם דלא חששו בגבינה מחמת שהיא רכה ואינה מתעכבת בין השיניים, וביד יהודה (פיה"א סק"ד) כתב דמדעת הרשב"א דגבינה שבין השיניים מקרי גבינה נמשך החומרא של גבינה קשה.

3. ובדרכ"ת (סקל"ד) כתב דמדברי הפרמ"ג (שפ"ד ט"ו) נראה דדעתו להחמיר אפי' לא עבר עליה ו' חדשים כל שהוא קשה. ודבריו צ"ע, ולא מצאתי כן בפרמ"ג, וכל האחרונים כתבו שגבינה קשה היא דוקא בעברו עליה ששה חדשים, וכמ"ש האור"ה והט"ז והש"ך. [ובס' תולדות קול אריה דף קי"ז (אות י"ח) הביא שהקול אריה סיפר שבעת שהיה על האסיפת הרבנים בעיר מיהאלאוויץ, בסעודת הבוקר הביאו לפניו גבינה 'שאף קאז', וכבר היה סמוך לצהריים, והרבנים ובתוכם הה"ק היטבו לבם, אכלו הגבינה, ואמרו שא"צ להמתין ו' שעות. וכתב שם המו"ל שהיה גבינה קשה שלא עברו עליה ו' חדשים, ואולי גם בלא ידיעתו אי עברו או לא אמרין בה ספיקא דרבנן להקל]. [ועי' בס' בין איש חי (ש"ב פ') שלח אות ט"ו] דבעיר בגדד מורין שאם היא גבינה קשה שעברו עליה ששה חדשים או יותר, אז שוהין שש שעות, ואם לא עברו עליה

## ב. המתנת ו' שעות אחר גבינות שבימינו - והמציאות בזה

בקובץ עץ חיים חוברת י"ד (עמ' צ"ט) האריך הגאון ר' יעקב שלמה מאזעסזאהן שליט"א מעיה"ק ירושלים בענין המתנת שש שעות אחר גבינה צהובה הרגילה המיוצרת בימינו. וכתב דגבינה צהובה שבימינו תלוי במחלוקת הנ"ל: דלשי' הט"ז א"צ להמתין, דבגבינות שלנו הטעם לא נמשך, שאין לה חריפות של גבינות וחמיצות שלהן, ואף אם היא ישנה ו' חדשים אין לה חריפות; אבל לשי' הש"ך צריך להמתין בגבינות שלנו, דגם גבינות שלנו קשות הן, ולכן יש בהן חשש של בין השיניים. וכיון דקי"ל להחמיר כשי' הש"ך, יש להמתין אחר גבינה שלנו. וכתב דאפי' אם אינה ישנה ו' חדשים ג"כ יש מקום להחמיר, דגבינות שלנו עשויות באופן מלאכותי, וזה ממחר את יצירת הגבינה ואת פעולת היישון, וא"כ אף קודם ו' חדשים היא דומה קצת בקושיה לגבינה המיושנת ו' חדשים בזמן הראשונים והשו"ע, וא"כ הוא בכלל גבינה קשה שנדבק בין השיניים, ויש להמתין אחריה ו' שעות. והנה מש"כ הרה"ג הנ"ל דגבינות שלנו עשויות באופן מלאכותי, וא"כ אף קודם ו' חדשים דומה בקושיה לגבינה המיושנת ו' חדשים בזמן הראשונים והשו"ע. אין המציאות כדבריו, וכפי אשר בררתי אצל המומחים בדבר, דסדר עשיית גבינות היום הוא שמעמידים אותן בחומרים כימיים הדומים ממש לקיבה טבעית, והגבינות נעשות באותו אופן שעשו בכל דורות, ואין חזקות וקשות יותר מגבינות שנעשו מקיבה טבעית, ואין החומרים הכימיים ממחרים כלל את פעולת היישון, והגבינות של היום הן בדיק כמו הגבינות שהעמידו בקיבה טבעית<sup>4</sup>.

והמציאות היא, דרוב הגבינות הצהובות שבימינו אינן קשות, ותהליך היישון שלהן הוא לכל היותר רק שני חדשים, וגם אינן חריפות מתוך יושן, ואין טעמן נמשך בפה, ובין להש"ך ובין לט"ז א"צ להמתין עליהן ו' שעות.

ואף דשייך לפעמים בגבינות הללו שכבר עברו ו' חדשים מזמן עשייתן, שאף שלא נתישנו אלא שני חדשים, אבל עד שבא להחנות ועד שקונה הגבינה עברו עליה עוד שני חדשים, ולפעמים מחזיק הגבינות בביתו לשני חדשים, וא"כ כבר עברו ו' חדשים מזמן עשיית הגבינה, מ"מ בדרך כלל בעיר ניו יורק מגיעה הגבינה לחנויות מיד לאחר האריזה, ועד ג'-ד' חדשים לאחר הקניה עדיין לא עברו על הגבינה ו' חדשים, וא"כ א"צ להמתין ו' שעות.

ובאופן שכבר עברו ו' חדשים מזמן עשיית הגבינה, יש מקום לומר דאפ"ה א"צ להמתין ו' שעות, דמש"כ האו"ה דאחר גבינה ישנה של ו' חדשים יש להמתין ו' שעות, היינו באופן שהגבינה נתישנה ו' חדשים, אבל בגבינות שלנו שתהליך היישון של גבינות אינו רק כשני חדשים, ואחר גמר עשייתן אורזים אותן בפלסטיק כדי שתחזיק טריותן לזמן ארוך, ועי"ז שוב כמעט אינן מתישנות, והן דומות בקושיין ובטעמן לגבינה שאינה ישנה, ולכן י"ל שאינן בכלל גבינה קשה, וא"צ להמתין ו' שעות.

אך יש סוברים דכיון דסו"ס הגבינות מתישנות קצת גם לאחר האריזה, וגם כשהן בתוך מקרר, דעדיין הבקטריות חיות אף בתוך המקרר, וכמו שהעידו חכמי המדע דגבינות מתישנות אף לאחר האריזה ובתוך המקרר, לכן ס"ל דאם כבר עברו ו' חדשים מזמן עשיית הגבינה דינה כגבינה קשה. ואף שאין יישון זה דומה לאופן היישון של גבינה שנמצאת מחוץ לאריזה ומחוץ למקרר, סו"ס

ששה חדשים, ממתין שעה אחת לכל חודש אחד, שאם עבר חודש ממתין שעה, אם שני חדשים, ממתין שתי שעות].  
4. יש ב' אופנים איך מעמידים גבינה בימינו, האחד ע"י רנט מהחי כמו שנעשה בעבר והשני ע"י רנט מיקרוביולוגי, היינו שעושים באופן מלאכותי דבר הדומה לקיבה, ובשני אופנים הנ"ל תהליך ייצור הגבינה הוא ממש באופן שנעשה בכל הדורות, ואינם ממחרים פעולת היישון כלל.

הפוסקים נתנו שיעור של ו' חדשים, וכיון שגבינה זו התישנה ו' חדשים, והאריזה והמקרר לא הפסיק פעולת ההתישנות, א"כ גם בכה"ג יש להמתין ו' שעות.

אמנם י"ל כיון דהתישנות זו אינו אלא בדבר מועט, וכמו שהעידו בזה חכמי המדע, וגבינה שתהליך עשייתה בב' חדשים, והתישנה באריזה עד ו' חדשים, אינה דומה לגבינה שהתישנה ו' חדשים מחוץ לאריזה, לכן אינו בכלל מש"כ הפוסקים להמתין ו' שעות אחרי גבינה קשה של ו' חדשים, שהם דיברו מגבינות שנתישנו באופן רגיל, משא"כ בנתישנו בתוך האריזה, שטעמן לא נשתנה אלא מעט, וגם לא נעשו קשות, ואדרבה המיצרים אותן אינם רוצים שישתנה טעמה וקשיה של הגבינה לאחר האריזה, לכן אין דינן כגבינה קשה, וא"צ להמתין ו' שעות<sup>5</sup>.

וכעין זה כתבו כמה אחרונים שרוב הגבינות שלנו אינן קשות, וכמו שהביאו להגדיר בשם הגר"א קוטלער זצ"ל (עי' בהגהות שבסו"ס יד יהודה דפוס החדש, וע"ע במגילות ספר סי' פ"ט סק"ה) דגבינה קשה מקרי גבינה שא"א לחותכה אלא ע"י מגרדת של ברזל הנקרא ריב אייזן, וכמבואר במס' שבת (דף קכ"א ע"ב) מגירה לגרד בה גבינה, ורוב גבינות שלנו אינן קשות כ"כ. ועי' כיוצ"ב בס' מעשה איש (ח"ה עמ' כ"ב) בשם חזון איש, ובס' פתחי הלכה (דף ק"ח) בשם הגאון אב"ד דעברעצין זצ"ל בעמח"ס שו"ת באר משה. וכן דכוונתם כנ"ל, דקאי על גבינות שעצם ההתישנות הוא פחות מו' חדשים, אלא שאח"כ עברו עליהן ו' חדשים לאחר האריזה, לזה ס"ל דכיון שזמן עשייתן לא היה בו' חדשים אינן בכלל גבינה קשה, ורק אם זמן עשייתן הוא ו' חדשים, אז הן קשות מאוד והן בכלל גבינה קשה<sup>7</sup>.

ובזה יובן מש"כ במעשה איש (שם) בשם הגר"ח ק שליט"א, שהחזו"א א"ל שאחר אכילת גבינה צהובה א"צ להמתין ו' שעות, אלא אם עמדה הגבינה שנה תמימה, דאז הוי גבינה קשה, ע"כ. ונראית כוונתו, שאם כבר עברה שנה תמימה מזמן עשיית הגבינה, בכה"ג אף אם עצם ההתישנות הוא בפחות מו' חדשים ואח"כ ארזו אותה, מ"מ כיון שכבר נתישנה שנה תמימה, דומה לגבינה שנתישנה לו' חדשים, והוי בכלל גבינה קשה.

והיוצא מזה דע"פ רוב סתם גבינה לא עברו עליה ו' חדשים מזמן עשייתה, וא"כ בודאי א"צ להמתין

5. ויש מומחים שאומרים דגבינות הללו שנתישנו רק לב' חדשים, אם יעברו עליהן עוד כמה חדשים, לא יתישנו עוד, אלא אדרבה, מתחיל תהליך הדעיכה של הבקטריות, והגבינה מתקלקלת מזה. אך גם בזה י"ל דסו"ס כבר עבר זמן של ו' חדשים מעשיית הגבינה, ואין לנו לחדש סברות מעצמנו לומר שאינה בכלל גבינה קשה.

בס' שלחן הלו' להרה"ג ר"י בעלסקי שליט"א (פרק כ"ב אות א') כתב בזה עוד מהלך, דהנסיין מוכיח שבכל מקום אורך היישון המצטרך הוא לפי סוג הגבינה, לכל סוג גבינה יש זמן מיוחד ודרגת חימום המיוחדת לו לפי טבעו, ומש"כ הפוסקים ו' חדשים, היינו דלסוג גבינה דצריך יישון ו' חדשים, וההתארכות של ו' חדשים מוכיחה על טבע הגבינה, שהיא מסוג גבינה קשה, ועל גבינה כזו צריך להמתין ו' חדשים, משא"כ גבינה דזמן עשייתה בב' חדשים, אף דלמעשה נתישנה ליותר מו' חדשים, א"צ להמתין עליה ו' שעות.

אמנם כתב שם עוד בזה, דמשהגיעה הגבינה ליופי פיתוחה שוב אין לקוות שום דבר מיתר יישון, בין אם היא מונחת במקום קר או במקום חם, לא תשתנה הגבינה לטוב, עכ"ד. אמנם במחכ"ת, דעת כל המומחים שדבריו הם נגד המציאות, דאף שא הגבינה ילידי גמרי היישון, עדיין הגבינה מתישנת וטעמה משתנה לטוב. למשל בגבינה צ'דר, שצריך ב' חדשים לעשייתה, יש עוד מין צ'דר הנקרא צ'דר חרף, והוא שאם נתיישן גבינת צ'דר לזמן ארוך, אז נשתנה טעמה לטוב ונקראת צ'דר חרף, וכמו"כ גבינת פרמזן, דזמן עשייתה הוא ו' חדשים, אם נתישנה ליותר מזה, היא משובחת יותר.

6. ויש להוסיף עוד מש"כ הרש"ל מבוא בט"ז סי' ק"א (סק"ד) דגבינה הוי דבר קשה לגוף. ונ' מזה דאירי בגבינה שנתישן הרבה.

7. ויש שהסבירו דס"ל להאחרונים הללו, דאף אם תהליך היצירה הוא בו' חדשים, מ"מ כיון שאינן כ"כ קשות עד שצריך מגרדת, אינן בכלל גבינה קשה, ורק אם נתקשו הרבה (כמו גבינת פרמזן שהיא קשה מאד) אז צריך ו' שעות.

עליה ו' שעות<sup>8</sup>. ובאופן שעברו ו' חדשים מזמן עשייתה נחלקו בזה: ו'א כיון שזמן עשייתן היה בפחות מו' חדשים, ואח"כ היו ארוזות בתוך המקרר, לכן א"צ להמתין ו' שעות; ו'א כיון דס"ס נתישנו, וגם בתוך האריזה ובתוך המקרר נמשכת פעולת ההתישנות, לכן צריך להמתין ו' שעות.

ויש אופן שאפי' אם עברו יותר מו' חדשים מזמן עשיית הגבינה, מ"מ לא נתיישנה הגבינה בזה. והוא בגבינות שהן מותכות, דהיינו שנעשו באופן שנתבשלה הגבינה בתוך תהליך עשייתה, וגבינות כאלו לא שייך כלל שיתישנו, שע"י הבישול נהרגים כל הבקטריות ולא משתנות כלל עם אורך הזמן. וכן הוא בגבינה הנקראת גבינה אמריקאית. גבינה זו נעשית מתערובת של גבינת צ'דר עם חלב ועוד דברים, ובשעת העשייה מבשלים כל הדברים יחד. והגבינת צ'דר שממנה נעשית גבינה זו לא נתיישנה לששה חדשים<sup>9</sup>. וא"כ אף אם אחר גמר התהליך נתיישנה הגבינה האמריקאית בתוך האריזה לזמן ארוך יותר מו' חדשים, לא הוי בכלל גבינה קשה, דכיון שכבר נתבשלה לא שייך שתתישן ותתקשה<sup>10</sup>.

וכמו"כ גבינות ששמים אותן בתוך מקפיא, אם זמן ההקפאה היה בתוך ו' חדשים מזמן עשיית הגבינה, אפי' אם במשך זמן שהייתו בתוך המקרר עברו עליה ו' חדשים, מ"מ כיון שהן קפואות לא שייכת פעולת היישון, ולא משתנה הגבינה כלל מכמות שהיתה בשעה ששמו אותה בתוך המקפיא, ואין דינה כגבינה ישנה.

ולפי"ז בפיצה וכדומה, שבזמן עשייתה הגבינה היא תמיד פחות מו' חדשים, אע"פ שמונחת בתוך המקפיא לזמן ארוך, א"צ להמתין ו' שעות, דבתוך המקפיא לא שייך שתתישן הגבינה.

אמנם יש מיעוט גבינות שהן נקראות גבינות קשה, ומהן יש גבינות שמתישנות ששה חדשים, היינו ששוהות ששה חדשים בתהליך העשייה, כמו גבינה פרמזן, וכן הגבינות הבאות מאירופה, כמו גבינה שווצרית<sup>11</sup> או צ'דר חריף, אמנטל וגבינות הללו הן באמת קשות מאד, וגם טעמן חריף וחמוץ, ובודאי צריך להמתין אחריהן ו' שעות. אמנם רוב הגבינות הנפוצות אינן בגדר זו וכנ"ל<sup>12 13</sup>.

8. אמנם מצינו כמה אחרוני זמנינו שכתבו כהגרי"ש מאזעסזאהן שליט"א, עי' תשובת ונהנהגות (ח"ב סי' שפ"ח) בשם בעל מנח"י, שו"ת שבה"ל (ח"ב סי' ל"ה), הליכות שלמה (שבועות פ"ב סי"ג) קובץ תשובות (ח"א סי' נ"ח). אמנם המעיין בדבריהם יראה שכתבו כן בתורת חומרא, או משום גדר וסייג, ולא מדינא.

9. ואף שיש מין גבינת צ'דר שנתישן כבר ו' חדשים, והוא הנקרא צ'דר חריף, אמנם בתוך גבינות הללו אין משימים בהן גבינה זו, אלא גבינת צ'דר הרגילה, שאינה גבינה ישנה.

10. ויש עוד מיני גבינות שמבשלים אותן, כגון גבינות מוצרלה, דאופן עשייתן הוא שמבשלים הגבינה, וא"כ גם גבינה זו אף אם עברו מזמן עשייתה ו' חדשים א"צ להמתין ו' שעות, דלא הוי בכלל גבינה קשה. אמנם בהגבינות של חלב ישראלי מחמת טעמי כשרות אינם מתבשלים המוצרלה, וא"כ דינן כשאר גבינות כנ"ל.

11. וזה דוקא בגבינה שווצרית הבאה מאירופה, אבל הנעשית בארה"ב [במדינת ויסקונסין], אף ששמה גבינה שווצרית, אינו מתישן ל' חדשים, ודינה כשאר הגבינות הנפוצות.

12. ויש עוד מיני גבינות שנתישנו ו' חדשים, כגון רומנו ועוד, אמנם הן גבינות שנעשו מחלב סתם, ובגבינות של חלב ישראל רובן נעשות בפחות מו' חדשים כנ"ל.

13. ויש עוד מין גבינה הנקרא פטה, וממנו יש שנתישן ששה חדשים, אבל אף שנתישן ו' חדשים מ"מ לא נתקשה הגבינה, שסדר עשיית הגבינה הוא ששמים בה רנט, ומיישנים אותו בתוך מי מלח, וכיון שהגבינה בתוך משקה ואינה גלויה לאויר העולם, אינה מתקשה. ואפ"ל דגבינה זו תלוי במחלוקות הט"ז והש"ך. דלדעת הט"ז כיון שנתישן ו' חדשים, א"כ יש בו חריפות וחמיצות וממשך הטעם בפה, אך לדעת הש"ך דהטעם משום שנשאר בין השיניים, א"כ גבינה זו שנשאר כך, לא שייך ביה גבינה בין השיניים.

ולמעשה, בגבינת של חלב ישראל נעשית גבינה זו במשך זמן קצר של כמה ימים, אך שייך שתתישן בתוך האריזה במקרר. ודעת הרבנים כיון שגבינה זו היא רכה מאד, לכן לכו"ע אין דינו כגבינה קשה, וכמ"ש האחרונים לגבי חמאה.

והיוצא מכל זה, דאחר סתם גבינה הנפוצה בימינו א"צ להמתין ו' שעות. ואם כבר עברו ו' חדשים מזמן עשייתה נחלקו בזה, דיש מצריכים להמתין שש שעות, וי"א שאם תהליך היישון היה פחות מו' חדשים דא"צ להמתין. ואחר גבינה ישנה ששהה בתהליך היצור ו' חדשים, לכו"ע צריך להמתין ו' שעות.

### ג. דין תבשיל שיש בו גבינה

וכל זה בגבינה קשה כמו שהיא, אבל בתבשיל שיש בו גבינה קשה, הביא שם הרה"ג מאזעסזאהן הנ"ל דברי היד יהודה (פיה"ק סק"ל) שכתב להקל בגבינה קשה שנתרככה, ונתקשה בדבריו דלפי שי' האו"ה והט"ז דצריכים להמתין אחר גבינה קשה משום שנמשך הטעם מה מהני מה שנתרככה (וכן הק' הבדה"ש ס"ב ביאורים ד"ה וכן נוהגים). והביא שם חכם אחד דכוונת היד יהודה היא דוקא בתבשיל של גבינה, היינו במאכל שנתערב בו גבינה קשה, דבכה"ג אין חשש שנמשך הטעם ע"ש. וכן מבואר בדברי היד יהודה להמעין שם בדבריו<sup>14</sup>.

והנה הרה"ג הנ"ל האריך לבאר שי' או"ה, וכתב שדעת האו"ה דטעם הסוברים שצריך להמתין אחרי אכילת בשר משום בשר שבין השיניים, וכדעת הרמב"ם, אין הכוונה שנשאר גוש קטן של בשר בין השיניים, שבזה פשיטא שצריך להמתין, אלא שהכוונה היא לשכבת שומן של בשר שנדבק בשיניים, וגם שכבת בשר זו נחשבת כבשר, וממנה נמשך טעם בשר בפה עד שש שעות יע"ש.

וכתב דדבר זה, אי גבינה שבין השיניים נחשבת לגבינה, הוא מחלוקת הפוסקים, ונחלקו בו הראשונים או"ה והרשב"א. וא"כ לכאורה היה אפשר להקל ולומר, שהוא ספק משום מחלוקת זו. אך למעשה אין להקל בזה, משום דשיטת האו"ה בנויה על מהלך שונה בהבנת דברי הגמ' בבשר שבין השיניים. ולפי מה דקי"ל דלא כאו"ה אלא שהטעם הוא כפשוטו, שחוששים על גוש קטן של בשר שנשאר בין השיניים, א"כ גם בגבינה יש לחוש לזה, ולכן יש להחמיר ולהמתין ו' שעות, עכתו"ד.

אמנם המעין באו"ה יראה בהדיא שמדבר על בשר ממש שמונח בין השיניים. וכמ"ש שם (אות ה') בשם הסמ"ק אפי' בסעודה אחריתא אם יודע שיש בשר בשיניו צריך לנקרו משם, דהבשר בין שיניו נידון כבשר, דכתוב הבשר עודנו בין שיניהם. וכן ממה שהביא שם (אות י') דברי המרדכי בשם מהר"ם שהחמיר בבשר אחר גבינה משום שפעם אחת מצא גבינה בין שיניו. וכן מבואר ממש"כ שם (אות ב') דאחר תבשיל מבשר או משומן של בשר צריך להמתין אע"פ שלא נדבק בין השיניים מ"מ טעם של שמנונית נמשך בפיו, ואי כדברי הכותב דבשר בין שיניים היינו שכבת בשר, א"כ גם בתבשיל שייך בשר בין השיניים.

אלא דברי או"ה הם כפשוטן, דיש מציאות של בשר שבין השיניים, וס"ל דזה גזה"כ בבשר, אבל בגבינה דלא גלי לן קרא, אף אם נשאר גבינה בין שיניו לא מקרי גבינה.

הט"ז שם הביא דברי האו"ה שכתב דאין איסור בבשר אחר גבינה, דדוקא טעם בשר בפה, מאחר שעיקרו נקרא בשר שייך למגזר בו אטו בשר בחלב, ורק מצד מדת חסידות יש לזהר. ואח"כ כתב הט"ז דלדעת הרמב"ם שטעם המתנת ו' שעות הוא משום בשר שבין השיניים, לא שייך דין זה

14. ואולי היד יהודה לשיטתו שכתב (פיה"א סק"א) בדעת הרמ"א דתופס לעיקר כשי' הראב"ה דא"צ להמתין ו' שעות, דמסעודה לסעודה הוא מיד בסילוק וברכה. ולכן אף שכתב הרמ"א דיש מדקדקים להמתין שש שעות אחר אכילת בשר, וכן נכון לעשות, אבל בלועס לתינוק א"צ להמתין, דיש לצרף שי' רש"י דאינו חושש לבשר שבין השיניים ע"ש. וכמ"ש רעק"א (ס"ב). ועפ"י ז"ל דה"ה בגבינה קשה שנתרככה, יש לצרף שי' הרמב"ם, דכיון שלא שייך ביה חשש של בין השיניים, סומכים על שי' הראב"ה שכן ס"ל להרמ"א מדינא.

בגבינה, דגבינה שבין השיניים לא מקרי גבינה, אבל לשׁי רשׁי דטעם המתנת ו' שעות הוא משום שהבשר מוציא שומן ונמשך הטעם, פשיטא שיש לאסור גם בגבינה שהטעם שלה נמשך זמן רב.

וביד יהודה (פיה"א סק"ד) נתקשה בזה, דמש"כ הט"ז דגבינה שבין השיניים לא מקרי גבינה, הם דברי האו"ה, והאו"ה כתב דדוקא בבשר מאחר שעיקרו נקרא בשר שייך למגזר בו אטו בב"ח, היינו כיון שמה שבעין נקרא בשר, מקרא דהבשר עודנו בין שיניים, לכן גם טעמו בפיו נקרא בשר, אבל גבינה כיון שגם מה שבעין בפיו לא נקרא גבינה, כש"כ טעמו. הרי שלסברת האו"ה גם טעם גבינה שנמשך בפיו לא נקרא גבינה, וכש"כ הוא מגבינה שבין השיניים, ואם הט"ז מקל בחשש גבינה שבין השיניים, כש"כ שיש להקל בחשש שהטעם נמשך בפיו, וא"כ למה החמיר הט"ז בגבינה שנמשך הטעם לחוש לשׁי רשׁי, הרי לפי שיטתו שגבינה בין השיניים לא נקראת גבינה, גם בזה יש להקל.

וכדי לבאר דברי הט"ז נקדים מקור הדברים בדברי הגמ' (חולין ק"ה): "אמר רב חסדא אכל בשר אסור לאכול גבינה". ורש"י פי' משום דבשר מוציא שומן והוא נדבק בפה ומאריך בטעמו. והרמב"ם פי' הטעם מפני הבשר של בין השיניים שאינו סר בקינוח.

ואח"כ ממשיך הגמ' שם: "א"ל רב אחא בר יוסף לרב חסדא: בשר שבין השיניים מהו? קרי עליה: 'הבשר עודנו בין שיניים'". ורש"י פי' שזהו שאלה חדשה, דרב חסדא קאי על טעם הבשר הנדבק בפה, ורב אחא שאלו מה דין של חתיכת בשר שנשאר בין השיניים, האם דינה כבשר, ואסור לאכול גבינה עד שיטלנה. וע"ז תי' לו רב חסדא מקרא דהבשר עודנו בין שיניים, דבשר בין השיניים מקרי בשר. אבל לדעת הרמב"ם שדברי רב חסדא קאי על בשר שבין השיניים, א"כ אין כאן שאלה חדשה, אלא הוא המשיך לתחילת דברי רב חסדא, וכמו שהסביר שם המהר"ם (וכעני"ז ביד יהודה פיה"א סק"א), דרב אחא הקשה לרב חסדא הלא בשר בין השיניים מהו, ר"ל שאינו נחשב לכלום, וע"ז תי' לו רב חסדא מקרא דנקרא בשר, לכן שפיר אמרתי דאכל בשר אסור לאכול אחריו גבינה.

ובדעת האו"ה נראה דפי' סוגית הגמ' כרש"י, שיש כאן שני דינים: מקודם אמר רב חסדא דאכל בשר אסור לאכול גבינה משום שבשר טעם שלו נמשך בפיו זמן ארוך; ואח"כ שאל רב אחא בשר שבין השיניים מהו, היינו מהו דין חתיכות בשר שבין השיניים, וע"ז תי' לו רב חסדא דנקרא בשר מקרא דהבשר עודנו בין שיניים. וס"ל להאו"ה דדין הראשון של רב חסדא תלוי בדין השני. דכיון דס"ל דבשר שבין השיניים נקרא בשר, מקרא דהבשר עודנו בין שיניים, לכן גם טעם בשר שנשאר בפה זמן ארוך דינו כבשר, מאחר שחתיכת בשר שבין השיניים נקרא בשר, ה"ה טעם בשר שבפה נקרא טעם, ושייך לגזור בו אטו בשר בחלב.

ועפ"י ס"ל להאו"ה, דכל זה בגבינה אחר בשר. אבל אכל גבינה מותר לאכול אחריו בשר. דדוקא בבשר מאחר שעיקרו נקרא בשר שייך לומר שגם טעמו בפיו נקרא בשר; אבל גבינה כיון שגם מה שבעין בפיו לא נקרא גבינה, כש"כ טעמו לא נקרא גבינה, ולכן מדינא ליכא איסור בגבינה אחר בשר, ורק משום מדת חסידות כתב להחמיר.

אבל הט"ז ס"ל בדעת רש"י שהשני דינים אינם תלויים זה בזה, וכדמשמע מדברי הגמ', דהא דאכל בשר אסור לאכול גבינה אחריו, כיון שבשר טעם שלו נמשך בפה זמן ארוך, אינו תלוי בזה דבשר שבין השיניים מקרי בשר, אלא ס"ל דטעם של בשר דינו כבשר, דכיון שהאדם מרגיש בפיו הטעם של בשר, הוי כאילו אוכל בשר עם חלב, ואפי' אי לאו דגלי לן קרא דבשר שבין השיניים מקרי בשר, ג"כ אסור לאכול גבינה אחר בשר, כיון דבשר מוציא שומן והוא נדבק בפה ומאריך בטעמו, הוי כאוכל בשר וחלב יחד.

ועפי"ז כתב הט"ז, דא"כ ה"ה בגבינה ישנה שנמשך טעמה. דאף דגבינה לא גלי לן קרא דבין השיניים מקרי גבינה, מ"מ המציאות הוא דגבינה ישנה שהעמידה בקיבה או שהיא מתולעת נמשך טעמה, וא"כ דומה לבשר, דמה לי אוכל גבינה כשיש בפיו טעם בשר, לאוכל בשר כשיש בפיו טעם גבינה. לכן ס"ל להט"ז דלשי' רש"י פשיטא שיש לאסור גם בגבינה שטעם שלה נמשך זמן רב, ומשור"ה בעינן להמתין אחר גבינה קשה ו' שעות, משא"כ לשי' האור"ה מדינא א"צ להמתין, והוא רק מדת חסידות, ושפיר מובן דברי הט"ז.

#### ד. מסקנות למעשה<sup>15</sup>

א. סתם גבינות המצויות זמן ההתישנות שלהן הוא פחות מו' חדשים, וכל משך זמן עשייתן הוא בימים מועטים, ובתוכן גבינות מונסטר, מוצרלה וצ'דר, ואינן בכלל גבינה קשה לכו"ע. וכן גבינה שווצרית הנעשית במדינת וויסקונסין או בשאר מקומות בארה"ב, אינה בכלל גבינה קשה לכו"ע.

ב. בערים הגדולות, כמו ניו יורק וכדומה, בדרך כלל מגיעה הגבינה לחנויות מיד לאחר האריזה, ועד ג'-ד' חדשים לאחר הקניה עדיין לא עבר על הגבינה ו' חדשים, אינה בכלל גבינה קשה לכו"ע.

ג. באופן שכבר עברו על גבינות הללו ו' חדשים מזמן עשייתן, היינו שהיו מונחות זמן רב במקרר לאחר האריזה, נחלקו בזה. י"א כיון שזמן עשייתן היה בפחות מו' חדשים, א"צ להמתין ו' שעות; וי"א כיון דס"ס נתישנו, וגם בתוך האריזה ובתוך המקרר נמשכת פעולת ההתישנות, לכן צריך להמתין ו' שעות.

ד. גבינה הנקראת גבינה אמריקאית, נעשית באופן שמתבשלת הגבינה בתוך תהליך עשייתה, וע"י הבישול נהרגות כל הבקטריות. וא"כ אף באופן ששהתה הגבינה בתוך האריזה יותר מו' חדשים, לא הוי בכלל גבינה קשה, דכיון שכבר התבשלה לא שייך שתתישן ותתקשה.

ה. גבינות ששמים אותן בתוך מקפיא, כיון שהן קפואות לא שייכת בהן פעולת היישון, ולא נשתנה הגבינה כלל מכמות שהיתה. ולכן בפיצה וכדומה א"צ להמתין ו' שעות, דבתוך המקפיא לא שייך שתתישן הגבינה.

ו. גבינה הנקרא הנקרא פטה, מיישנים אותה בתוך מי מלח, וכיון שהגבינה בתוך משקה ואינה גלויה לאויר העולם, אינה מתקשה כלל ונשארת רכה ממש, לכן י"ל דאין דינה כגבינה קשה.

ז. יש מיעוט גבינות שהן מתישנות ששה חדשים, כמו פרמזן וכן הגבינות הבאות מאירופה כמו גבינה שווצרית, צ'דר חריף או אמנטל. גבינות הללו הם קשות מאד, טעמן חריף וחמוץ, וצריך להמתין אחריהן ו' שעות.

ח. בגבינות קשות הנ"ל שצריך להמתין ו' שעות, אם נתרככו ע"י בישול, והן רכות בשעת האכילה, יש מורים שא"צ להמתין ו' שעות, עפ"ד היד יהודה. אך י"ל דכוונת היד יהודה היא דוקא בנתערב בתוך מאכל, וצ"ע.

15. הערת מערכת - במאמר המקורי מופיע לאחר פרק זה פרוט כל הגבינות המשווקות בארה"ב וכיצד ניתן לדעת לגבי כל אחת ואחת האם כבר עברו עליה שישה חודשים מאז הייצור.