

## אכילת בשר לאחר גבינה

- א. מקורות הדין
- ב. סוגי הגבינות בימינו
- ג. דעת גדולי הפוסקים בדורנו
- ד. הלכה למעשה

רבים השואלים באשר לזמן ההמתנה הנצרך לאכילת בשר לאחר אכילת גבינות שונות. כדי לתת מענה ראוי לשאלה, יש לדעת את מקור הדין, מהו תהליך היצור של הגבינות השונות, ומה הם הבדלי הטעם בגבינות השונות.

### א. מקורות הדין

הגמרא בחולין (ק"ג, א) אומרת: "אמר רב חסדא אכל גבינה מותר לאכול בשר", וכן פסק המחבר בשו"ע (יר"ד פ"ט סע' ב):

"ובלבד שיעיין ידיו שלא יהא שום דבר מהגבינה נדבק בהם. ואם הוא בלילה, שאינו יכול לעיין אותם היטב, צריך לרחצם. וצריך לקנח פיו... ואחר כך ידח פיו במים או ביי".

וכתב הרמ"א שם:

"ויש מחמירין אפילו בבשר אחר גבינה".

הגר"א (ס"ק י"א) מציין, שמקור דבריו הם בזוהר המובא בב"י. וכן כתב כדעת מהר"ם מרוטנבורג המובא במרדכי ובהגהות אשרי. והמשיך הרמ"א וכתב:

"נוהגין שכל שהגבינה קשה אין אוכלין אחריה אפילו בשר עוף, כמו בגבינה אחר בשר. ויש מקילין, ואין למחות רק שיעשו קינוח והדחה ונטילת ידיים, מיהו טוב להחמיר".

הט"ז (ס"ק ד) והש"ך (ס"ק ט"ו עיין בפמ"ג), האריכו בדין זה ונסתפקו בדברי הראשונים, האם מקור הדבר שנהגו בחומרה זו שיש להמתין שש שעות אחר גבינה קשה הוא מחמת הטעם החזק של הגבינה שנמשך זמן רב, או מטעם שחוששים שנשארו פרורים מהגבינה בין השיניים. הט"ז ביאר לחלק בדין וכתב, שאם הדין נובע מחשש שנשארו בין השיניים, זה תקף רק בגבינה שעברו עליה יותר מששה חודשים ואז היא קשה מאד, ועל כן יש להחמיר ולהמתין שש שעות, ואם הוא נובע משום הטעם החזק, כי אז גבינה שנעשית עכשיו והיא מתולעת (שאז יש לה טעם חזק) יש להחמיר ולהמתין שש שעות. כיוון שלמעשה מחמירים כשני הטעמים - שניהם אסורים. המשנה ברורה, סימן תצ"ד, בשער הציון, כתב לדינא, שאם אוכל גבינה קשה חייבים להפסיק בברכת המזון ולהמתין שש שעות, וזה ע"פ דברי הרמ"א דלעיל, שטוב להחמיר ולהמתין בין גבינה קשה לבשר כפי שממתינים בין בשר לחלב. וכן כתב בחכמת אדם, שיש להמתין שש שעות בין גבינה קשה לבשר, וכן הביאו לדינא אחרונים רבים אחרים, וכן התקבל המנהג בציבור. כמובן שבקהילות שלא הקפידו לחכות שש שעות לאכילת גבינה לאחר בשר, ודאי שלא החמירו על עצמם טפי באכילת בשר לאחר גבינה קשה, ואין צורך להמתין יותר ממנהגם לאחר בשר.

## ב. סוגי הגבינות בימינו

יש לבאר מה היא מציאות גבינה קשה בימינו. שאלה זו יש לבחון על פי דברי הט"ז והש"ך דלעיל, שיש שני צדדים בהבנת הדין, ושניהם קיימים, גם בימינו, בגבינות השונות. הדברים שלקמן כתובים על סמך מידע שקיבלנו מיצרני גבינות ורבנים נותני כשרות בארץ ובעולם וממשגיחי תנובה במחלבות.

חצי קשות - (גבינה צהובה ישראלית רגילה), מושרות בתמלחת מספר שעות ועוברת הבחלה של שלשה שבועות, וטעמם אינו מורגש זמן רב בפה. בשוויץ ובעוד מדינות מקובל להתחיל את היצור באותה דרך המקובלת גם אצלנו, אבל ממשיכים ומבחילים את הגבינות זמן ארוך יותר (עד חצי שנה), ואז משתבח טעמן והן מקבלות את טעמן הארומטי החזק. גם גבינת "קשקבל" מוגדרת כחצי קשה, אבל טעמה חריף וארומטי מאד עקב זמן ההבחלה הארוך שלה.

קשות - ישנם מספר סוגי גבינות קשות (כגון פרמזן וצ'דר גאודה ועוד, חלקן מיוצר גם בארץ וחלקן רק בחו"ל). כל גבינה מיוצרת בדרך שלה, אולם כולן עוברות תהליך בישול כלשהו ולאחר מכן תהליך הבחלה הנמשך בין חצי שנה לשנתיים ימים ולעיתים גם שלוש שנים. טעמן של כל הגבינות הללו ארומטי מאד ונשאר זמן רב בפה.

להלן סוגים נוספים של גבינות שניתן להסתפק אם הן נחשבות כגבינות קשות מלבד גבינות הנקראות בפרוש קשות או חצי קשות: מלוחות, פטה, פרומעז, בולגרית, מוצרלה ומותכות.

מלוחות - (גבינה צפתית וכדו') מושרות בתמלחת (מי מלח) יום יומיים, ולמעשה מיד מוכנות לאכילה; טעמן אינו מורגש לאורך זמן בפה.

פטה - גבינה מלוחה המיוצרת מחלב כבשים או בקר, טעמה העצמי עדין, אולם היא שווה בתמלחת במשך תקופה ארוכה ולאחר שהיא ארוכה זו יש לה טעם מלוח.

פרומעז - גבינת עזים רכה שעוברת תהליך בישול וטעמה מודגש.

בולגרית - שורה בתמלחת מספר שבועות. טעמה חזק ומלוח, אמנם יש להסתפק האם הטעם החזק מקורו במלח או בגבינה

מוצרלה - היא גבינה קשה (או כמעט קשה), שעוברת בישול ואין לה תהליך הבחלה כלל, טעמה רגיל ואינו ארומטי.

מותכות - (משולשות, וטוסטי) מורכבות בעיקר מגבינות חצי קשות, אבל עקב תהליך הייצור שהן עוברות וכן תוספים שונים המוכנסים בהן הן מקבלות טעם ארומטי חזק; לא ברור אם הטעם נובע מהגבינה, או מהתוספים. אבל בכל מקרה הן מכילות גבינה צהובה חצי קשה.

למעשה יש עוד סוג של "גבינה צהובה מגורדת" שמשמשים בה בתעשיית הפיצות, וכן ניתן לקנות אותה על המדף, אלא שאין זו גבינה, אלא מוצר דמוי גבינה המשמש בתעשיית הפיצות, ועל אף שדומה לגבינה מגורדת, ודאי שאין צורך להמתין אחריה שש שעות, מאחר שאין זה גבינה כלל (יש לציין שמוצר זה איננו מיוצר ע"י תנובה).

התהליך שציינתי הוא תהליך הייצור של הגבינות המיוצרות בעיקר בישראל. וכפי שצוין לעיל, בעולם הרחב מקובלות מספר שיטות ייצור של גבינה צהובה, וכל אחת משפיעה מאד על הטעם של הגבינה.

הרב זאב וייטמן, רב תנובה, פרסם מאמר מקיף בנושא זה בקובץ "בנתיב החלב" א, ובו הסביר את

המאפיינים השונים הגורמים להשתנות בטעם הגבינות:

"כיום המדד להגדרת גבינה קשה מתחשב באחוז החומר היבש שבגבינה, דהיינו, אחוז המרכיבים התזונתיים של החלב – חלבון, שומן, לקטוז ומינרלים, המרוכזים בגבינה לעומת אחוז מי החלב שנשאר בגבינה וכן ביחסים שבין מרכיבי החומר היבש... ככל שמעלים את אחוז החומר היבש שבגבינה, היא יכולה לשהות זמן רב יותר מבלי להתקלקל. עובדה זו רומזת לאפשרות, שגם הקריטריון ההלכתי של שישה חודשים הינו למעשה קריטריון הבוחן האם הגבינה אמנם יבשה וקשה, דהיינו, שיש בה אחוז חומר יבש גבוה.

עובדה מעניינת נוספת היא, שככל שהגבינות הקשות והיבשות מתיישנות, הן הולכות ומשתבחות, וטעמן נהיה חזק וחרیف יותר. לעומת זאת, גבינות בהן אחוז החומר היבש הינו נמוך יחסית, אינן יכולות להגיע לשישה חודשים מבלי שיתקלקלו ואיכותן תפגע, וגם הטעמים המתפתחים בהן הינם נחותים יותר" (שם, עמ' 99).

בהמשך כתב:

"כאן המקום לציין, שתהליכי הייצור המודרניים אינם מזרזים את תהליך הבשלת הגבינות, שהינו תהליך טבעי של תסיסה ופרוק שרשרות חלבון - תהליך הדורש את הזמן שלו כפי שגם ייצור יין כיום דורש זמן, ולמרות אמצעי הייצור המודרניים אינו דומה חדש לישן" (שם).

"בכל אופן יש גבינות שאליהן יש להתייחס לכולי עלמא כאל גבינות קשות, וגבינות מיוחדות כאלו מצויות גם בתנובה (אם כי בינתיים רובן אינן נמצאות במגוון הגבינות הכשרות למהדרין). הכוונה... לגבינת פרמזן שהינה גבינה בעלת אחוז חומר יבש גבוה מאד, ושזמן הבשלתה נמשך שנה ויותר, וטעמה המיוחד מתחזק והולך ככל שהגבינה תתישן יותר. כמוה גם גבינת צאן הנקראת קצ'קבל, שאף היא גבינה שזמן הבשלתה נמשך כחצי שנה.

בנוסף לגבינות אלו יש כמה גבינות שזמן הבשלתן הוא קצר, אך הן בעלות ארומה וטעם פיקנטי חריף הנמשך בפה זמן רב. יתכן שגם בגבינות אלו יש מקום להחמייר ולראותן כגבינות קשות, למרות זמן הבשלה קצר יחסית... אלא שגבינות אלו אינן גבינות מתולעות עליהן מדברים האחרונים, אלא רק גבינות בעלות טעם חזק הנשאר בפה זמן ממושך, והן גם אינן שוהות שישה חודשים, ולכן ייתכן והכל יודו שאחרי אכילתן די להמתין שעה אחת עד לאכילת בשר, במיוחד, אם רוצה לאכול אחריהן עוף" (שם, עמ' 100).

### ג. דעת גדולי הפוסקים בדורנו

לבירור הנושא, ביצענו בדיקה של טעם בגבינות קשות לבנות ובולגריות (הבדיקה נעשתה בנוכחות מו"ר הגר"מ גרוס שליט"א, יו"ר ועדת מהדרין תנובה), שמטרתה – בדיקת חוזקם של טעמי הגבינה השונים. ממצאי הבדיקה העלו, שכל הגבינות המלוחות, שתהליך הכנתם דומה, טעמם אינו חזק כלל ואינו משאיר כמעט כל רושם בפה (ולעיתים כלל לא). אומנם גבינה בולגרית, שבתהליך ההבחלה שלה היא נמצאת מספר שבועות בתמלחת, טעם המלח חזק מאד בה ומשאיר רושם חזק בפה, אך הטעם הוא לא טעם הגבינה, אלא טעם מי התמלחת, ולכאורה זה כמו גבינה רכה עם תבלינים, שעל אף שטעמה חזק לא יהיה צורך להמתין שש שעות.

לפני רבות בשנים, בעת שלמדתי בישיבת קול תורה בירושלים, שאלנו אני ועוד מספר בחורים את ראש הישיבה מרן הגרש"ז אוירבך זצ"ל כמה זמן יש להמתין לאחר גבינה צהובה. וסיפר לנו

מרוך זצ"ל כיצד בימי צעירותו היו מביאים לירושלים גבינה קשה כאבן שהיתה מיוצרת בצפת, וכדי לאוכלה היו צריכים גרוך כדי לפרוס אותה לחתיכות, ולאחר מכן לגרדה במגרדת. (אני לא זוכר האם התייחס גם לעניין הטעם) ואמר זה נקרא גבינה קשה. אבל הוסיף ואמר, בכל אופן אני כן מחמיר על עצמי לחכות שש שעות לאחר גבינה צהובה, אבל זה לא מעיקר הדין. ואחר כך ראיתי שכדומה לזה נדפס בשמו גם בקובץ מוריה טבת תשנ"ז (עמ' עט).

מרוך הגרי"ש אלישיב זצ"ל (קובץ תשובות ח"א סימן נ"ח) הכריע שגבינה צהובה טעמה חזק ויש להמתין שש שעות. אולם לפני מספר שנים התבקשתי ע"י אחד מבני ביתו להביא לפניו את תהליך גבינה צהובה בת ימינו, ולאחר ששמע את כל הפרטים, השיב ואמר שאכן מצד טעמה החלש של גבינה צהובה, וכן מצד שאינה שוהה זמן רב בהבחלה, אין צורך להמתין שש שעות גם מצד המנהג, אבל בכל אופן כדאי לחשוש ולהמתין שש שעות. וידוע שכך השיב בשנים האחרונות לכל השואלים אותו.

הגאון רבי יעקב מאיר שטרן שליט"א, יו"ר עמית ועדת מהדרין תנובה, בספרו אמרי יעקב הלכות מלמדים כתב לחדש בדין המנהג להמתין שש שעות אחר גבינה קשה, והביא מספר תורת האשם (לבעל התוספות יום טוב) שדין גבינה קשה, הוא דווקא כשהגבינה היא במצב של חריף או חמוץ בטעמו, ועל כן קשה לאוכלו. ועל פי דבריו "שקשה לאוכלו" חידש, שגבינה שטעמה חזק הכוונה לגבינה שמחמת טעמה אי אפשר לאוכלה בקלות. אבל גבינה שאינה קשה בטעמה, אפילו שהיא שוהה יותר מששה חודשים או שהועמדה בקיבה, אין צורך גם על פי המנהג, להמתין שש שעות. ובספר מעשה אי"ש (ח"ה עמוד כב) הביא בשם הגאון רבי חיים קניבסקי שהעיד בשם החזו"א, שכשאכל גבינה צהובה אין צריך לחכות שש שעות אלא אם כן הגבינה שהתה שנה תמימה.

#### ד. הלכה למעשה

לאור כל אלה נראה, למעשה, וכן הסכים עם הדברים מו"ר הגאון רבי מרדכי גרוס שליט"א:

**גבינות מלוחות לבנות, וכן מוצרלה,** שאין זמן הבחלתן ארוך ואין טעמן העצמי חזק, ודאי אין להחמיר ולהמתין שש שעות.

**גבינות צהובות רגילות** (חצי קשות), שלא מובחלות זמן רב, וכן טעמם אינו חזק, וכן **גבינות מותכות** (שכפי שהסברנו שבגבינות מותכות, טעמן החזק נובע מתוספים שונים, ולא מחמת טעמן העצמי) נראה שמצד הדין אין צורך להחמיר ולהמתין שש שעות. אך עכ"פ נטו פוסקי דורנו זצ"ל שיש מקום לחשוש ולהמתין שש שעות.

**גבינות קשות וגבינות שאינם קשות שטעמם חזק,** גם אם אינן מובחלות ששה חודשים, יש להמתין שש שעות כפי המנהג שנהגו להחמיר, מאחר שטעמן חזק.