

Kashrut: Why? What? How? Rabbi Ethan Tucker

כשרות: למה? מה? איך? הרב איתן טוקר

Unit 2: What?

יחידה ב: מה?

Session 4: Foundational Principles

שיעור ד: עקרונות בסיסיים

As we enter our second unit, we leave the theoretical and move into the practical. Kashrut is a lived practice, and as such, there are bound to be mistakes and moments when it is not totally clear if the food in front of me is kosher or not. We explore one such question here: if there's food in front of me that accidentally* came into contact with non-kosher food – can I eat it? This session explores this question through our foundational, rabbinic, legal texts.

**Important note: if someone intentionally created a forbidden mixture, that will always be forbidden, regardless of flavor or quantity or any other factors we will explore in this unit.*

This unit will explore 3 important standards that play out in *halakhah* (Jewish law) with regard to these accidental mixtures:

ועכשיו, אנחנו ממשיכים להתקדם ביחידה השנייה, עוזבים את התיאוריה מאחור ועוברים אל העשייה עצמה, ומילים אחרות, מההלכה אל המעשה. כשרות היא התנהלות בכל שעות היממה, ובכל יום ויום, ויש בה גם מקום לטעויות ולרגעים שבהם לא יהיה ממש ברור אם המזון שלפנינו כשר או לא. מתוך השאלות הרבות שיש, נבחן אחת כאן: אם מונח לפניי דבר מאכל שבא במגע – בשוגג – עם מאכל שאינו כשר, האם הוא מותר באכילה? במפגש זה נבחן שאלה זו בקריאה בדברי חז"ל, בכתבי רבנים ובפסקי הלכה.

שימו לבכם: אם מישהו יצר ערבוב אסור בכוונה תחילה, מאכל זה תמיד יהיה אסור, בלא כל התייחסות לטעם, לכמות או לכל אחד מהגורמים האחרים שאותם נבחן ביחידה זו.

ביחידה זו נלמד על שלוש אמות מידה הלכתיות חשובות בעניין תערובות מקריות אלה:

Notein ta'am ("it imparts taste") – The rabbinic sources treat the *experience* of a person eating a mixture of forbidden and permitted food as the most important factor in determining whether the mixture is forbidden or not. E.g., in a stew that is made of vegetables and non-kosher meat stock, if you can taste the stock at all then it would be forbidden, but if you can't then it is negligible enough for the mixture to be permitted.

Batel be-shishim ("nullified in 60 parts") – Is there a way to tell whether something is forbidden without tasting it? Below we will see that there emerges a standard proxy for taste: if the forbidden food is more than 1 in 60 parts of the mixture, then it will likely impart taste and therefore should be forbidden; if it is less than 1 in 60 parts, it will likely be unnoticeable and therefore permitted.

Notein ta'am lifgam ("it imparts taste that makes the dish worse") – There is a permissive view below that, in a mixture of forbidden and permitted food, if the mixture creates a bad taste then it is permitted to eat it. This view ends up being the accepted rule.

נותן טעם. כשמו כן הוא, משהו שנותן מטעמו למזון. חז"ל מתייחסים לחווייתו של האדם האוכל מזון שהוא תערובת של המותר והאסור כגורם החשוב ביותר בקביעה אם התערובת אסורה או מותרת. כך, לדוגמה, צלי שבושל בציר עשוי ירקות ובשר לא כשר, אם אפשר לטעום את טעם הציר, הרי שהתבשיל כולו אסור, אך אם אי אפשר לטעום את הציר, הרי שהוא זניח במידה כזו שהתבשיל יהיה מותר לאכילה.

בטל בשישים. אם אפשר לקבוע אם משהו אסור בלי לטעום אותו? להלן נראה שיש לנו חלופה לטעימה – אם המאכל האסור הוא יותר מ 1:60 של התבשיל כולו, קרוב לוודאי שיתן טעם בתבשיל, ועל כן התבשיל יהיה אסור לאכילה. אם יש בתבשיל פחות מ 1:60 של המאכל האסור, קרוב לוודאי שטעמו לא יעבור לתבשיל ועל כן התבשיל מותר לאכילה.

נותן טעם לפגם. בעברית המדוברת פירוש המונח משהו שנותן טעם רע לאוכל. נראה גישה מקלה שאם יש תערובת של מאכלים אסורים ומותרים, מותר לאכול אם יש בו טעם לא טוב. גישה זו הפכה לנחלת הכלל.

Before diving into the sources, discuss with your havruta:

לפני שאתם פונים למקורות, שוחחו ביניכם:

What makes the experience of ta'am ("taste") a useful or intuitive standard for determining whether mixtures are permitted or forbidden? What is unuseful or unintuitive about it?

מה הופך את חוויית הטעם לאמת מידה יעילה או אינטואיטיבית לקביעה אם תערובות מזון מותרות או אסורות? מה לא יעיל בה ומה לא אינטואיטיבי?

How does this standard interact with the reasons for "Why?" we explored in unit 1?

מהם יחסי הגומלין בין אמת מידה זו לבין הסיבות לשאלה "למה?" ששאלנו ביחידה 1?

1. Notein ta'am ("it imparts taste") → Batel be-shishim ("nullified in 60 parts")

א. נותן טעם ← בטל בשישים

In the following passage from the Babylonian Talmud (3rd-6th c. CE), we see that there were a variety of different flavor and ratio standards for different mixtures:

הפסקה הבאה מובאת מהתלמוד הבבלי (מאות שלישית עד שישית), ובה נראה שהיו מגוון טעמים ותקנים ליחסים בתערובות שונות.

Talmud Bavli Hullin 97b

תלמוד בבלי חולין דף צז עמוד ב

Said R. Abahu said R. Yohanan: We measure all biblical prohibitions as if they are an onion or a leek.

אמר רבי אבהו אמר רבי יוחנן: כל איסורין שבתורה משערינן כאילו הן בצל וקפלוט.

R. Abba said to Abaye: Why not measure them as if they are peppers and spices, which aren't nullified even by a 1000:1 ratio?

אמר ליה רבי אבא לאביי: ולשערינהו בפלפלין ותבלין, דאפילו באלף לא בטלין!

He said to him: The Sages established that prohibitions do not impart flavor more than an onion or a leek...

אמר לו: שיערו חכמים דאין נותן טעם באיסורין יותר מבצל וקפלוט.

An explanation of the passage:

הסבר:

The passage begins with a tradition from R. Yohanan that a biblically prohibited food in a mix of permitted food (e.g. a piece of non-kosher meat in a stew) makes the whole dish prohibited based on a standard of imparting flavour: how much onion or leek do you need in a stew for it to taste noticeably of onion or leek? That's the same amount of non-kosher meat that would make the whole stew taste noticeably of that meat. These are both flavorful items and thus the standard seems fairly high: a small amount of (biblically) forbidden food can make the whole stew forbidden.

קודם כל, "קפלוט" הוא מה שאנו קוראים כרישה או לוף. הפסקה פותחת במסורת של ר' יוחנן שמאכל שאסור מדאורייתא (מהתורה), כשהוא מופיע בתערובת עם מאכל מותר (לדוגמה, חתיכה של בשר לא כשר בתבשיל) הרי שמאכל אסור זה הופך את התבשיל כולו לאסור שכן הוא בבחינת "נותן טעם". כמה בצל או כרישה עלינו להכניס לתבשיל כדי שיהיה בו טעם מובחן של בצל או כרישה? זוהי כמות הבשר הלא כשר שיעניק לתבשיל את טעמו שלו. הן הבצל והן הכרישה הם בעלי טעם חזק, וכך התקן נראה גבוה למדי: חתיכה קטנה של מאכל אסור מדאורייתא יכול להפוך את התבשיל כולו לאסור.

Then R. Abba questions this tradition: peppers and spices are even more flavorful and we know that they impart taste to a dish even in a tiny ratio (1000:1). Maybe the piece of forbidden food is just as toxic to the mixture as spices?

ר' אבא מערער על מסורת זו: הרי לפלפלים ולתבלינים טעם עז יותר, ואנו יודעים שהם נותנים טעם לתבשיל גם בשיעור מזערי של 1:1000. אולי המאכל האסור "רעיל" באותה מידה של התבלינים?

Abaye responds with his own tradition, that a determination was made by the Sages at some point in the past that this piece of non-kosher meat has the same “force” of imparting flavour as an onion or a leek, it is not as “forceful” as pepper or spices.

אביי מגיב במסורת משלו, ואומר שקבעו חכמים בעבר שחתיכה זו של בשר לא כשר יש בה אותו כוח לתת טעם שיש לבצל ולכרישה, ואין היא חזקה כפלפל שחור או תבלינים.

Think about Abaye’s response. Which of these two interpretations do you think most likely reflects what he was trying to say?:

- i. *The Sages described the facts of the forbidden foods that they encountered, and thus determined that they are about as flavorful as onions or leeks;*
- ii. *the Sages had two variant standards before them on how to estimate the flavour-imparting “force” of forbidden foods (onions and leeks vs. pepper and spices) and chose the more lenient one.*

חשבו על תשובתו של אביי וקראו את שתי הפרשנויות הבאות. איזו מהן, לדעתכם, מכוונת לדעתו?

- א. חז"ל תיארו את המאכלים האסורים שהם הכירו, ועל כן קבעו שהם עשירים בטעם כבצל או כרישה.
- ב. לפני חז"ל עמדו שתי אמות מידה לאמוד את כוח נתינת הטעם של מאכלים אסורים (האחת – בצל וכרישה, השנייה – פלפל ותבלינים) והם בחרו בגרסה המקלה.

Which of these two options do you think is more useful for deciding the halakhah in the future?

ומה דעתכם? איזו משתי הדעות הללו מתאימה יותר לקביעת ההלכה בעתיד?

The passage continues with a long discussion that contains the following illustrative tradition:

הסוגיה נמשכת בדיון ארוך שכולל מסורת תיאורית זו:

Said R. Hiyya b. Abba said R. Yehoshua b. Levi in the name of Bar Kappara: All biblical prohibitions use a 60:1 ratio.

אמר ר' חייא בר אבא אמר ר' יהושע בן לוי משום בר קפרא: כל איסורין שבתורה בס'.

This early tradition, embedded in the argumentation of the Talmud, becomes the *halakhah* reflected in a Geonic gloss (7th-10th c. CE) in the Talmud elsewhere (see Avodah Zarah 69a).

מסורת קדומה זו המשוקעת בסוגיה, הופכת להלכה המשקפת את התלמוד (ראו עבודה זרה, דף סט, ע"א) באספקלריה של ימי הגאונים (מאות שביעית - עשירית).

Rashi, 11th c. French commentator, clarifies this ruling:

במאה האחת-עשרה הבהיר רש"י, פרשן מצרפת, את הפסיקה הזו:

Rashi, Hullin 98a

רש"י מסכת חולין דף צח עמוד א

60:1 ratio – Assuming we have checked it and found no flavor, or if it is a homogeneous mixture such that we cannot detect flavor. But if we checked it and tasted forbidden flavor, such flavor can never be nullified...

בס' – היכא דבדקניה ולא יהיב טעמא, אי נמי ליכא למיקם אטעמא כגון מין ומינו. אבל היכא דבדקניה ויהיב טעמא לעולם טעמא לא בטיל...

Rashi lays out the 2 scenarios in which he would permit the mixture and the 2 scenarios in which he would forbid it. Can you identify each? First try on your own.

רש"י פורש לפנינו שני תרחישים בהם הוא היה מתיר את התערובת ושניים שבהם היה אוסר. האם תוכלו לזהות מי האסור ומי המותר? נסו לעשות זאת,

Then check your answers here:

ולאחר מכן, בדקו את תשובותיכם:

- Permitted 1: If someone checked the mixture and could not taste the forbidden food, and we are sure that it is less than 1 in 60 parts of the whole;
- Permitted 2: If the mixture is so homogenous that everything tastes the same and there is no way to distinguish the forbidden flavor from the rest, and we are sure that it is less than 1 in 60 parts of the whole;
- Forbidden 1: If the forbidden food makes up more than 1 part in 60 of the whole;
- Forbidden 2: If someone checked the mixture and could certainly taste the forbidden food.

What do you think are the pros and cons of the taste standard (notein ta'am) vs. the ratio standard (batel beshishim)? How do these two standards interact?

- מותר 1: אם מישהו בדק את התערובת ולא יכול היה לטעום את טעמו של המאכל האסור, ואם אנו בטוחים שהכמות בטלה בשישים;
- מותר 2: אם התערובת אחידה עד כדי כך שלכל הדברים אותו טעם, ואין דרך להבדיל בין הטעם האסור לאחרים, ואם אנו בטוחים שהכמות בטלה בשישים;
- אסור 1: אם המאכל האסור מהווה יותר מ 1:60 של כלל התערובת
- אסור 2: אם מישהו בדק את התערובת ויכול היה בברור לטעום את המאכל האסור.

מה היתרונות והחסרונות של "נותן טעם" לעומת "בטל בשישים"? מהם יחסי הגומלין בין שתי אמות המידה הללו?

2. Notein ta'am lifgam ("it imparts detrimental taste")

ב. נותן טעם לפגם

The source for *notein ta'am lifgam* being permitted (and for this specific terminology) seems to be an opinion of R. Shimon in the Tosefta (a collection from around the same time as the Mishnah, 3rd c. CE, and very much like it in form and content; the Mishnah also codifies a similar rule, see Avodah Zarah 5:2):

דבריו של ר' שמעון בתוספתא הם המקור להתרת מאכל שאחד מרכיביו נותן טעם לפגם. התוספתא היא אסופה שהיא בערך בת זמנה של המשנה, המאה השלישית לספירה, והיא דומה למשנה במבנה ובתוכן. המשנה, במסכת עבודה זרה ה:ב קובעת כלל דומה.

Tosefta Terumot 8:9-10

תוספתא תרומות ח:ט-י

Both pleasing and displeasing flavor imparted by forbidden food are forbidden, according to R. Meir.

אחד נותן טעם לשבח ואחד נותן טעם לפגם זה וזה אסור, דברי ר' מאיר.

R. Shimon says: pleasing flavor is forbidden, but displeasing flavor is permitted...

ר' שמעון אומר לשבח אסור לפגם מותר...

Imagine some examples of what could be a mixture of forbidden and permitted food that is notein ta'am lifgam.

חשבו על דוגמות לתערובות של מאכלים אסורים ומותרים שמתקיים בהם "נותן טעם לפגם".

One reason this rule might make sense: perhaps R. Shimon and R. Meir are arguing about how you determine the cook's intentions in creating the dish (since there is only ever grounds to permit the mixture if it was combined by mistake). R. Meir thinks that the flavor is not a way of determining the intentions of the cook; R. Shimon, on the other hand, thinks that, if the combined flavor is bad, then you can be certain that the mixture was created accidentally, since why would you put those foods together intentionally? Can you think of other explanations for this debate and/or this rule?

והנה סיבה טובה לקבל כלל זה: ייתכן שר' שמעון ור' מאיר מתווכחים על הדרך שבה קובעים מה היו כוונותיו של הטבח שהכין את התבשיל, שהרי אפשר רק להכשירו אם הערבוב נעשה בשגגה. ר' מאיר סבור שטעם אינו דרך לקבוע כוונה, ואילו ר' שמעון סבור שאם טעמו של התבשיל הוא רע, הרי שאין ספק שהוא הוכן כך בטעות, שהרי מדוע ירצה הטבח לערב חומרי מזון אלה בכוונה? האם תוכלו לחשוב על הסברים אחרים לדיון זה או לכלל?

How does it interact with a person's experience of the forbidden food?

איך מתייחס כלל זה לחוויה של האדם עם המאכל האסור?

One of the most authoritative halakhic codes, R. Yosef Karo's *Shulhan Arukh* (Spain/*Eretz Yisrael*, 16th c.), codifies this rule more fully; the Rema (R. Moshe Isserles, Poland, 16th c.) adds his own gloss:

אחד מספרי ההלכה החשובים ביותר, הוא "שולחן ערוך" שכתב ר' יוסף קארו (ספרד וארץ ישראל, המאה השש-עשרה) ושם נקבע כלל זה בצורה כוללת יותר. רמ"א (ר' משה איסרליש, פולין, המאה השש-עשרה) הוסיף נופך משלו:

Shulhan Arukh Yoreh De'ah 98:1

שולחן ערוך יורה דעה סימן צח סעיף א

When something forbidden gets mixed in with permitted material of a different type, like when milk gets mixed in with meat, a Gentile should taste it; if they say that there is no flavor of milk... then the mixture is permitted... but they must not know that we are relying on them.

איסור שנתערב בהיתר מין בשאינו מינו, כגון חלב שנתערב בבשר, יטעמנו נכרי, אם אומר שאין בו טעם חלב... מותר... וצריך שלא ידע שסומכין עליו.

And if there is no Gentile available for tasting, then we measure with a 60:1 ratio.

ואם אין שם עובד כוכבים לטועמו, משערינן בס'.

So too if the mixture is homogeneous, we measure 60:1, since it is impossible to detect the flavor.

וכן אם הוא מין במינו, כיון דליכא למיקם אטעמא, משערים בס'.

[Rema:] *But it is no longer the practice to rely on Gentile; we always use a 60:1 ratio.*

[רמ"א:] ואין נוהגים עכשיו לסמוך על עו"ג, ומשערינן הכל בס'.

What is the purpose of the Gentile in this procedure? Why do you think they can't know that we are relying on their word in order for the process to work? How might that change their answer?

מהו תפקידו של הנוכרי בהליך זה? מדוע, לדעתכם, אין הם יכולים לדעת אם הם יכולים לסמוך על דבריו כדי שהתהליך יצליח? איך יכול חוסר האפשרות לדעת לשנות את תשובתם?

What reasons can you think of why the Rema (who most Ashkenazi Jews follow today) prefers the ratio method?

רמ"א העדיף את שיטת "בטל בשישים", וכמוהו כמעט כל יהודי אשכנז היום. מדוע, לדעתכם, העדיף שיטה זו?

This tension between tasting and measuring mixtures of forbidden and permitted food is explored further in the next session.

במפגש הבא נמשיך ונעמוד על המתח שבין טעימה למדידה.