

Warming Food on Shabbos

MISHNA I.: Cooked victuals may be put on a stove that was heated with straw or stubble. If the stove was heated with the pulp of poppy seed (i.e., poppy seed from which the oil was pressed out) or with wood, (cooked victuals) may not be put upon it, unless the (live) coals were taken out or covered with ashes. Beth Shamai says: (The latter instance) is permissible only in the case of victuals that are to be kept warm, but not of such as are improved by continued cooking. Beth Hillel says: Both alike are permitted. Beth Shamai says: (Victuals) may be taken off the stove, but not put back upon it; Beth Hillel permits it. GEMARA: The schoolmen propounded a question: "As for the expression 'shall not be put,' does it (referring to a pot that has been taken off the stove) mean 'one shall not put it back,' but if it has not been taken off, it may be left there, even if the live coals were not cleared away or covered with ashes? Or does it mean that the pot should not be left there (even if it was standing there before) unless the live coals have been cleared out or damped, so much the more should it not be put there if it was once taken off?"

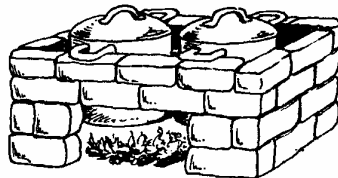
Source 1: גמרא שבת דף ל"ו עמוד ב'

א משנה 1
 ירה שהסיקוה בקש ובבבבא
 – גותנים עליה תבשיל. בגנפת
 ובצעצעים – לא יתן עד שיגרוף, או עד שיתן את האפר.
 בית שמאי אומרים, חמין אכל לא תבשיל ובית הלל
 אומרים, חמין ותבשיל. בית שמאי אומרים, גוטלין אכל
 לא מחזירין ובית הלל אומרים, אף מחזירין.
 ב גמרא איבצא להו: האי לא יתן – לא
 יחזיר הוא, אכל לשהות – משהין אף על פי שאינו
 גרוף ואינו קטום, ומני – חנניה היא. דתניא,
 י חנניה אומר: כל שהוא כמאכל בן דרוסאי – מותר
 לשהותו על גבי כירה, אף על פי שאינו גרוף ואינו
 קטום; או דילמא: לשהות תנן, ואי גרוף וקטום –
 אין, אי לא – לא, וכל שכן להחזיר.

c) Early methods of cooking (the “Kirah”)

In the time of the Talmud, food was commonly cooked in what was called a *kirah* (כירה). The Kirah was an oblong enclosure, usually built into the ground and large enough to accommodate two large pots.¹⁶⁹ A flame would be stoked at the floor of the Kirah and could be controlled through an opening in the side (at

the bottom). The pots would be suspended at the rim of the Kirah by the pot handles on either side, with most of each pot recessed in the Kirah.¹⁷⁰



"The Kirah"

If the food was not cooking quickly enough, the embers would have to be stirred or fanned to burn brighter. The restriction of Shehiyoh precluded the use of a Kirah unless certain safeguards were instituted.

c-1) The requirements of גרופה וקטומה

To guard against inadvertently adjusting the flame, the Sages required that the flame and embers either be removed from the Kirah, or covered (with ashes) before Shabbos.¹⁷¹ These special Halachic requirements (called גרופה וקטומה), and the fact that this is an unusual method of cooking (i.e. covering or smothering the flame) all served as a reminder (היכר) that the flame must not be touched.¹⁷²

➤ To clarify:

- The procedure known as גרופה entailed *removal of the coals from the cooking area. This ensured that one would not forgetfully stir the coals to hasten the cooking process.*
- The procedure known as קטומה entailed *covering the flame and thereby weakening its intensity. This served as a reminder that the flame must not be blown or stoked.*

Source 2: From The 39 Melachos, by Rabbi Dovid Ribiat

Source 3: הקדמה לשולחן ערוך סימן רנ"ג

משנה ברורה

1 הגה, מפני שהסימן הזה רבו פארותיו, וכדי שלא יבלבל עיני הקורא
בו, אמרתי להצתיק מספר מחצית-השקל פתיחה קטנה אליה
מעקרי היינים שלה, כדי שירויח הקורא בו. דע, שיש ענין שהיה וענין
חזרה. 'שהיה' מקרי, שנותן תבשיל מערב-שבת על-גבי פירה לא דרך
5 הטמנה, ומניחו עומד על-גבי פירה, ובשבת נוטל מהפירה; ו'חזרה'
מקרי, קשהניחם מערב-שבת על-גבי פירה, ובשבת נוטלו מהפירה
ורוצה להחזירה שנית על-גבי פירה [וזהו עקר דין חזרה לכלי עלמא,
אבל יש עוד ענין חזרה: שנוטלו מערב-שבת סמוך לחשכה ומחזירו,
10 פמבאר בסעיף ב בהג"ה]. ופליגי חנניה ורבנן, ודחנניה סבירא לה, אם
התבשיל כבר נתבשל כמאכל בן-דרוסאי, הוא פחצי בשול [ויש
אומרים כשליש בשול], מתר להשהותה על-גבי פירה אפלו אם אינה
גרופה מן הגחלים ואינה קטומה [הינו שמקסה הגחלים באפר],
וחכמים סבירא להו דאסור אם אינה גרופה וקטומה, אלא-אם-כן
נתבשל כל-צרכו ומצטמק ורע לו.

Since this chapter has many details, and so that the eyes of the reader do not become confused in it, I will quote a small introduction from the book "Machatzis Hashekel" with the main points of the laws to quicken reading. Know that there is a concept called *shehiyah* and a concept called *hachzarah*. *Shehiyah* is placing a cooked food before Shabbos on the stove, and leaving it there to remove it on Shabbos. *Chazarah* is when, after leaving the food on the stove on Shabbos and removing from the stove, one wants to return it again to the stove.. Chananiah and the Rabbis argue about this issue. Chananiah maintains that if the food is minimally cooked...one can leave it on the stove even if the coals are not removed or covered.. The Rabbis argue that unless the coals are removed or covered, one may not leave food on the stove, unless the prolonged heat will degrade the food.

Source 4: שולחן ערוך סימן רנ"ג

רנג דין פירה ותנור לתן עליה הקדרות בערב-שבת, ובו ה' סעיפים:

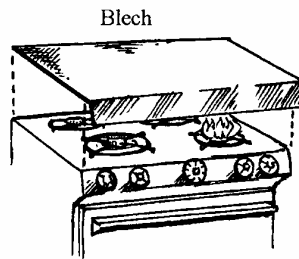
1 א "פירה שהיא עשויה כקדרה (א) ושופתין על פיה קדרה למעלה, ויש בה מקום שפיתת שתי
קדרות, (ב) אם הסקה בגפת (ג) שהיא פסלת של זיתים (ד) או בעצים, אסור (ה) *לתן עליה *תבשיל
(ו) מבעוד יום *להשהותו עליה, (ז) אלא-אם-כן נתבשל כל צרכו *והוא (ח) מצטמק (פרוש, הולך
5 וחסר) ורע לו, דליכא למחש שפמא יחתה, (ט) או שהוא (ב) חי (י) שלא נתבשל (יא) כלל, דבינן
שהוא חי *מסיח דעתו ממנה עד למחר ובכל הלילה יכול להתבשל בלא חתוי. אבל אם נתבשל
קצת ולא נתבשל כל צרכו, ואפלו נתבשל כל צרכו והוא מצטמק ויפה לו, חישנין (יב) שפמא
יחתה, ואסור להשהותו עליה אלא-אם-כן גרף, דהינו (יג) שהוציא ממנו כל הגחלים, או קטם, דהינו
(יד) שפסה הגחלים (יז) באפר למעט חמם. יאם נתן בה חתיכה (ג) חיה, מתר פאלו היתה כלה חיה,
דעל-ידי-כך מסיח דעתו ממנה.

d) The modern range and the blech

Compliance with the restriction of Shehiyoh on modern stoves merely requires that one cover the flame, and preferably the control-knobs also.¹⁷³ A sheet of metal placed over the grates and burners is adequate for this purpose as long as it covers the flame, (and preferably the knobs as well). This method of covering the flame is used in most homes today, and the covering itself is called a *blech*.¹⁷⁴

Source 5: From The 39 Melachos

The blech fulfills important aspects of the Shehiyoh requirement:



- The covering over the flame reduces its heat-output, thereby serving as a reminder (הכר) that the flame must not be raised;¹⁷⁵ (the covered knobs are also made less accessible).
- The blech is also interpreted as a symbolic measure; the unusual mode of cooking serves as a reminder that "things are different", and that the flame must be left alone.¹⁷⁶