

'הטמאים – לאסור צירן ורוטבן' – כתבו התוס' ועוד ראשונים (כאן ולעיל צט:), שציר של שרצים ושל בהמה טמאה, וכן טרפה – אסור מן התורה, אבל ציר דגים טמאים אינו אלא מדרבנן. ונפקא מינה – כשיש ספק אם נמלח דג טמא עם הטהור – ספקא דרבנן הוא, ולקולא (מרדכי).
(ויש צד לומר, לשיטת הרשב"א בברכות, שדגים שמשתמשים בהם על הרוב בציר, צירן אסור מן התורה, משום 'טעם כעיקר' – ע' בחוון איש ריד).

ובקהלות יעקב (ע"ז כ"ב) צידד לומר טעם בדבר – שלא נתרבה מהטמאים אלא דבר שקראתו תורה 'טמא', כמו שרצים ובהמות טמאות ופסולי הקרבה, אבל בדגים לא נאמר לשון טומאה אלא תשקצו. ואולם יש סוברים שציר נבלה וטרפה – מדרבנן, דלא כהתוס'. (ע' מרדכי תרע"א. וע"ע שטמ"ק בכורות ו). כל זה אמור במינים טמאים, אבל ציר של בשר כשר, אין דינו כבשר עצמו לענין איסור בשר בחלב. ומכל מקום מדרבנן אסור לאכלו עם חלב. (עפ"י חתם סופר – יו"ד פא.

וכן כיוון לדבריו בשו"ת אגרות משה (יו"ד ח"ב כז). ודן שם אודות ז'לטין העשוי מעורות בהמות כשרות – והתיר לאכלו עם חלב, כיון שהעור בעצמו אין ברור כלל שהוא אסור מצד עיקר הדין בחלב, וגם אם כן, אינו אלא מצד גזרה בעלמא, ולא נראה שהיוצא ממנו יאסר גם הוא. ועוד, הלא הנוול שמוציאים מן העור, שממנו מפיקים את הז'לטין, נראה שאינו יותר מ'ציר' של העור, וכל עיקרו של 'ציר' אין בו איסור בשר-בחלב מן הדין, כאמור. ע"ש. (וכן פסק להתיר, על סמך נימוקים אחרים, הגר"א קוטלר זצ"ל – שו"ת משנת ר' אהרן, טז).

וצ"ע בתשובת האג"מ במקום אחר (ח"א לו), שנראה שנקט שם בפשיטות שהציר בחלב אסור מדאורייתא. וכן החזו"א (יו"ד טו, י) פקפק בהנחת החת"ס שציר בשר אינו אסור מהתורה בחלב. ע"ש ובס"ק יא).

*

זכשתולין בשר ליבש, רגילין לעשנו על ידי קסמים ודברים המעשנין טרם ישימו [תחתיו] המאכלין, כי לכתחילה יש לזוהר מציר הנוטף. ואם היה נוטף – אם אין שיעור לבטלו, יש לדון בו, כמעשה דבית רש"י (ע' כאן תד"ה ודגים) ולהצריך קליפה כמסקנת התוספות. וטוב להשימו מן הצד, כי בעת ירידת גשמים לעולם נוטף.

ומיום עמדי על דעתי אמרתי, מנהג אבותינו הקדושים תורה היא, דמהאי טעמא נהגו לעשן בחדרים שקורין וליי"ש הוי"ש. וכל שכן משום מאכלי חלב שמתקנין תחתיו, דאותו ציר דין בשר ממש יש לו. אלא דכולי עלמא אי אפשר בחדרים, והירא דבר ה' ית', יזוהר ליבשו ואחר כך להעתיקו אל הצד, כדלעיל...! (מתוך שו"ת מהרי"ל ט).

דף קיג

באורים בפשט; סיכומי שיטות

'דג טהור שמלחו עם דג טמא – מותר... כגון שהיה טהור מליח וטמא תפל' – אין מדובר כשנוגעים זה בזה, אלא שעומדים בסמוך, בכדי שפליטה של זה נוגעת בזה. (ר"ן).

ואולם הרא"ש נקט שמדובר כשנוגעים זה בזה. והקשה הלא כהטהור נמלח והוא מונח עם הטמא, נמצא גם הטמא נמלח מן המלח שעל הטהור? ותרץ, שיש לומר שלא נמלח באותו מקום שהוא נוגע בטמא. או גם אם נאמר שנמלח באותו מקום, כיון שהנגיעה נעשית לאחר שכבר נמלח, אינו נחשב כרותח להיות פולט, שהרי הבשר אינו יוצא מידי דמו עד שימלחנו יפה יפה, ולא במליחה מועטת.

אבל שניהם מלוחין – אסור – דעת הרמב"ן שהדג נאסר כולו, לפי שכולו רותח מרוב טיפות מלח, וכדין בישול. ודעת הרא"ה שאינו צריך אלא נטילת מקום, כדין צליה. (ולוה נטה הר"ן, וצדד בתחילה לומר שמא די בקליפה בלבד).

מולחו יפה יפה ומדיחו יפה יפה – כתב הרמב"ן ז"ל: 'מולחו יפה יפה' – הרבה מליחות במשמע, מצדדיו ומתוכו. 'מדיחו יפה יפה' – שתי הדחות במשמע, אחת בכלי מנוקב, להסרת המלח, ואחת בכלי שאינו מנוקב להעביר טיפות דם שעליו.

מדיח ומולח ומדיח – הדחה ראשונה נועדה להעברת הדם שעל פני הבשר, שהוא אינו יוצא במלח, כי אין המלח מפליט אלא דם שבתוך הבשר, שהוא לח, אבל לא מה שנתיבש על פניו. ואם לא ידחו אותו בתחילה, יש לחוש שמא לאחר שהבשר ינוח מפליטת דמו, יבלע את הדם שעל פניו, כי יותך על ידי המלח. (הרא"ה).

ואולם לפי מה שכתבו ראשונים שצריך להזהר שלא להניח הבשר במלחו בכדי שיפלוט כל דמו וצירו, אלא מסלקים את המלח קודם לכן, לפי זה אין חשש לבליעת הדם שעל פניו. ולפיכך נראה שההדחה הראשונה נצרכת לריכוך הבשר, כדי שיהא כח במלח להוציא את דמו. (ר"ן).

ויש מי שאומר שאפילו בדיעבד, אם מלח ללא הדחה מוקדמת, שוב נאסר הבשר ואין לו תקנה בהדחה ומליחה נוספת – לפי שעל ידי המליחה הראשונה פרש מקצת מן הדם ומאידך לא היה בה כח להפליט כל הדם, מאחר שלא הודח הבשר, ואותו דם שפרש חוזר ונבלע בבשר, ואינו יוצא ונוטף כיון שלא נמלח הבשר כראוי. ואולם יש חולקים וסוברים שיש כח במליחה חוזרת להוציא דם זה שנבלע בו. (רא"ש. וכתב שמתברר כדעה אחרונה).

הדחה שלאחר המליחה נועדה להדיח לחלוותי הדם שעל פני הבשר, שבאה שם מפליטתו. (ר"ן)

אין מחזיקין דם בבני מעים – שהדם שבהם מועט, ואינו פורש בבישול, והרי זה דם האברים שלא פירש – שמתור. (ר"ן). וגם מעט הדם שיוצא, בטל הוא במיעוטו. (עפ"י פמ"ג עה, בש"ד סק"ג. וע' באגרות משה (יו"ד ח"א לג) שהסביר שאין לחוש משום ביטול איסור לכתחילה, כיון שבעודו בבשר אינו אסור, שהרי דם האברים מותר, וכשיוצא מיד הוא בטל, נמצא שמעולם לא היה כאן איסור שהתבטל. וגם אין כוונתו בבישול זה לבטלו). וכתב הרמב"ן ז"ל, שמלשון 'אין מחזיקים' משמע שדוקא בסתם אין חוששים להצריך מליחה, אבל אם רואים שהאדימו – צריך מליחה.

וכתבו הפוסקים שלכתחילה יש למלחם, (וכן יש לדייק מלשון רש"י. חדושי הנצי"ב), משום השומן הדבוק בהם, שהוא טעון מליחה, (או מטעמים אחרים. ע' ב"ח ופמ"ג. וע' אג"מ שם). ומשום כך די למלוח בצד החיצוני בלבד. (עפ"י רמ"א ושאר פוסקים יו"ד עה, א).

השובר מפרקתה של בהמה קודם שתצא נפשה – הרי זה מכביד את הבשר וגוזל את הבריות ומבליע דם באברים. איבעיא להו, היכי קאמר, מכביד את הבשר וגוזל את הבריות משום דמבליע דם באברים – הא לדידיה שפיר דמי, או דלמא לדידיה נמי אסיר. תיקו' – מרש"י משמע שהספק הוא אם יש התר לבשר זה על ידי מליחה או צליה, אם לאו – כיון שפרש הדם ממקומו ונבלע באברים, שוב אינו יוצא במליחה או באש. (וכן גרסת בעל העיטור וכ"ד רב אחא – הובא ברבנו ירוחם. אמנם ברש"י לא מפורש שצליה לא תועיל, אך כך הבינו הראשונים מרש"י, מסתימת הדברים).

ואולם כתבו רוב הפוסקים (ודלא כהפרי-חדש. וע' גם בפמ"ג בדעת הט"ז) שאף לשיטת רש"י מועיל להוציא הדם אם יחתוך וימלח – עש"ך סז סק"ו ובהגר"א סק"ו).

וגרסת הרי"ף היא 'מהו למיכל מיניה באומצא' – כלומר הבא לאכלו ללא בישול ומליחה, האם מותר לו כשאר דם האברים שלא פירש, שהוא מותר, או אסור משום שהדם פרש ממקום למקום. אבל על ידי מליחה וצלי – ודאי מותר.

וכפרוש זה דייקן ראשונים (ר"ן ועוד) מלשון הגמרא 'וגזול את הבריות' – ולא אמרו מאכיל את הבריות דם – מזה משמע שלצלי ולקדרה ודאי מותר, ורק לאומצא אסור, ומשום שאכילת אומצא אינה מצויה, לא היה לו לומר 'ומאכיל דם את הבריות'.

(וכן דעת רוב הפוסקים – רמב"ן, רשב"א, ר"ן, רא"ש, רבנו גרשום – הובא באו"ז ובהגה' מרדכי ועוד; שו"ת הריב"ש פו; טשו"ע סז, ג.)

ואולם כתב הרמ"א שנהגו להחמיר לחתכו ולמולחו, ואף בצלי. ולכתחילה – כתב – יש להזהר שלא לשבור מפרקת הבהמה או לתחוב סכין בלבה כדי לקרב את מיתתה.

וראה בשו"ת אגרות משה (יו"ד ח"א כב) שנשאל אם מותר להכות על ראש הבהמה כשלשים רגעים אחר השחיטה, שכבר יצאו דמים מרובים. וכתב להתיר ללא שום חשש לעשות כן. (דלכל השיטות הוא מותר, אם לא שנגבב חומרות חומרות למינקט חומרא דמר וחומרא דמר, שאף בדאורייתא לא מצינו שנחמיר בכי האי גוונא'). וע"ע בענין שבירת המפרקת, במובא לעיל כז).

(ע"ב) 'כאן גדי עזים הא כל מקום שנאמר גדי סתם, אפילו פרה ורחל במשמע' – כלומר, לאו דוקא גדי של עזים הוא, אלא גדי של פרה ורחל, דהיינו עגל וטלה. (תורת חיים)

'שני כתובים הבאים כאחד... אלא למאן דאמר מלמדין...'. – יש לעיין לדעה זו מדוע נכתבו שני כתובים? ויש לומר, כשם שאמרו (בקדושין ד. ועוד) מלתא דאתיא בקל-וחומר טרח וכתב לה קרא, כמו כן יש לומר לענין 'מה מצינו', שאף על פי שאפשר ללמוד בבנין-אב, טרח הכתוב וכתב פעם נוספת במפורש.

אבל שלשה כתובים לכולי עלמא אין מלמדים, (כמבואר בכמה מקומות בתלמוד), שאין אומרים 'טרח וכתב לה קרא' כולי האי. וודאי בא הכתוב למעט למקום אחר. (עפ"י קובץ ענינים.)

א. ע' בחדושי הגרעק"א להלן קיו: שהעיר על דברי התוס' שם, שיוצא לדבריהם שאומרים 'מלתא דאתיא בק"ו טרח וכתב' אף בשני מקראות ולא מצינו כן בעלמא. ואכן לפי הסבר הנ"ל, הלא מצינו מפורש להפך, שאין אומרים 'טרח וכתב' בשני מקראות. וא"כ קושית רעק"א מתחזקת. ואולם לפי מה שבאר החזו"א (ריד, לדף קיו:) דבריהם, לא קשה כלום.

ב. עוד בסברת 'טרח וכתב לה קרא' כלפי 'מה מצינו' – ע' תוס' שבת קלא: רש"ל וערוך לנר – סנהדרין מ: וכן לענין שאר מידות אמרו כן – ער"ן נדרים ג – לענין הקש. ושם הביא מב"מ רפ"ה לענין ג"ש. וע"ע בחדושי הרמב"ן שבת סד. [ובחזו"א פרה ח, ב].

*

ליקוטי דינים

(ליקוטים מתוך ספר 'איש וביתו' לזקני רא"א כיטוב ז"ל – פרק כ. הציונים וההערות שבמוסגר – אינם במקור)

עיקרי דינים באיסור דם והלכות מליחה

א. אינו אסור משום דם אלא דם בהמה חיה ועוף, אבל דם דגים וחגבים מותר. ואעפ"י שהוא מותר, אם קבצו בכלי ולא ניכר שהוא של דגים, אסור משום 'מראית עין' (יו"ד סו, א).

ב. דם המובלע בבשר, כל זמן שלא פרש ויצא ממקומו, הרי הוא כבשר ואין בו איסור, משרש ויצא ממקומו – אסור (שם סז, א. ועש"ך סט סקע"ד).

ג. לפיכך, הצולה בשר על האש אף על פי שהדם זב החוצה מחמת חום האש, הרי הוא נשרף מיד באש, והבשר מותר באכילה. (דיני הצליה יתבאר להלן בענין הכשרת הכבד).
אבל הבא לבשל בשר בקדרה צריך תחילה להוציא ממנו את כל דמו שעתיד לפרוש ממנו בשעת בישול. כיצד מוציאים את הדם מן הבשר לפני בישולו? על ידי מליחתו במלח (שם ע).

וזה סדר המליחה:

ד. מדיחים את הבשר במים יפה יפה כדי לשטוף מעליו כל דם הנמצא עליו בעין, ואחר כך שורים את הבשר במים המכסים עליו מלמעלה ומכל צדדיו, כדי מחצית השעה.
אם השעה דחוקה לו, יכול למעט בזמן, ויחליף את המים מספר פעמים עד שלא תראה בהם אדמומיות (שם סט, א; חכמת אדם ל, ג; קיצור שו"ע לו, ג).

ה. מקום השחיטה בעוף, וכן אם רואה בבשר מקום שנקרש בו דם, צריך לשפשף את המקום הזה היטב לפני השריה עד שיסיר הדם לגמרי. ואם רואה בבשר מקום שנצרר בו הדם מחמת מכה, אינו די בשפשוף במים בלבד, אלא צריך לחתוך בסכין ולהוציא מן הבשר את הדם הנצרר במקום המכה – לפני השריה (סז, ד וברמ"א).

ו. אם המים קרים מאד, אינם כשרים לשרית הבשר, עד שיפיג מהם תחילה את צינתם.
חתך את הבשר לאחר השריה, צריך לשוב ולהדיחו. ויש מחמירים אף לשרותו. (פתחי תשובה בשם הב"י ר"ס סט; שו"ע שם).

ז. השהה את הבשר במי השריה עשרים וארבע שעות – נאסר הבשר ושוב אין יכולים להכשירו, וגם הכלי אסור. אך מותר לשרות בו שוב בשר (רמ"א וש"ך שם).

ח. השהה את הכבד במים עשרים וארבע שעות – צריך שאלה אצל מורה הוראה.

ט. בשר שהוא קפוא או נקרש מחמת הקור, מניחים אותו תחילה במקום פושר כדי שיפשיר הבשר קודם השריה. אבל לא יתן את הבשר ליד התנור שהוסק או במקום חם אחר כדי להפשירו שם (שם ובסי' סח).

י. הכלי שמיוחד לשרית בשר אין משתמשין בו לדבר אחר של מאכל. כלי של בשר ששרו בו את הבשר פעם אחת, מותר להשתמש בו, אחר שטיפתו, לשימושיו הרגילים. (רמ"א סט, א; חכמת אדם ל, ו; כה"ח סקכ"ה).

יא. אחר ששרה הבשר במים חצי שעה, מוציאו מן המים ונותנו על כלי המיוחד למליחה. וכדי שהמלח לא ימס במים שעליו תיכף בשעת המליחה, הוא משהה את הבשר מעט כדי שיטפו ממנו מימיו, אבל לא ישהה עד שיתיבש, ומולחו. (רמ"א ו"ך שם).

יב. המלח לא יהא דק מאד כקמח, שאם הוא דק הרי הוא נמס על הבשר מיד ואינו מוציא ממנו את דמו, וגם לא יהא המלח גס ביותר שמא יפול מעל הבשר, אלא בינוני. בדיעבד, מלח במלח דק או גס, מותר. (שו"ע שם סעיף ג ובש"ך).

יג. צריך לפזר את המלח על כל חתיכות הבשר מכל צדדיהן שלא ישאר בהן מקום שלא נמלח. וכשהוא מולח בשר עוף צריך שיפתח אותו היטב כדי שיוכל למלחו יפה גם מבפנים. (שם ד).

יד. אם מולחים בלילה, צריך אור גדול כדי שיראו אם לא נשאר מקום בבשר בלי מלח. (קרבן מנחה).

טו. צריך הבשר שיהא מונח במלחו שעה שלמה. ובערב שבת כשהשעה דחוקה ביותר, די בעשרים וארבע דקות. ויש אומרים: שמונה עשרה דקות.

וכן מותר לקצר מעט בשעת השריה במים קודם המליחה, ובתנאי שידיחו הבשר וישפשופו אותו היטב במים, לפני השריה.

לכתחילה אין להניח את הבשר במלחו שתים עשרה שעות. (שו"ע ורמ"א סט, ו; ע, ה. עשרים וארבע – משנה ברורה תנט, טו. שמונה עשרה – חו"א או"ח קכג. אין להניח – יו"ד ע, ה. לקצר בשעת השריה – אחרונים סט שם).

טז. הדף שהבשר מונח עליו במלחו, צריך שיהא מונח בשיפוע כדי שיווב הדם ולא יהא נעצר בשום מקום, ואם הוא כלי מנוקב שהדם זב ממנו, אין צריך שיפוע. הדף צריך שיהא חלק ולא יהו בו גומות שאפשר לדם שיהא נעצר שם. והמולח בשר עוף שאין חתיכותיו חלקות אלא יש בהן בית קיבול, צריך להניח צד החלל כלפי מטה. (שו"ע ורמ"א סט, טז; רמ"א ע, א).

יז. לאחר ששהה הבשר במלחו כשיעור, יסיר את המלח תחת זרם מים, או ינפצו מן הבשר וינערו היטב ומדיחו במים שלש פעמים היטב היטב, עד שהמים יהיו נקיים מדם. קודם שהודח הבשר ממלחו אסור להניחו לתוך כלי שאין בו מים. אם הניח, ישאל לחכם. (ע' שו"ע ורמ"א סט, ז ובדרכי תשובה קכג; שו"ע ורמ"א שם כ).

יח. המולח עוף, יזהר להסיר את הראש מעל הצואר לפני השריה והמליחה. ואם נמלח בעוד הראש מחובר לצואר – יעשה שאלת חכם.

וכן מסיר את ערקו הדם שבצואר או חותכם. (רמ"א סה, ג; קיצוש"ע לו, יג).

יט. ראש בהמה וראש עוף צריך לחתכו לפני השריה ולהוציא ממנו את המח תחילה. והמח, קורע מעליו את הקרום שעל גביו ושורה אותו ומולחו בפני עצמו. ואם לא עשה כן, צריך שאלת חכם.
כ. מולחין את הראש בעוד השערות עליו. (שו"ע ורמ"א סה"ד; עא, א ג).

כא. הנוהגים לאחר תלישת הנוצות שבעוף, להבהב בשלהבת אש קלה כדי לשרוף את השער הדק או כנים, צריכים להזהר שלא ישהה אותם על האש אלא שיעור קצר מאד כדי שלא יספיק הבשר להתחמם לפני מליחתו. לכן מיד לאחר שהסירם מן האש מנענעם ברוח, הגה והנה, כדי לצנן מיד את החום שעלה בעור מחמת האש.
 וכן אין לשרות את העוף במים חמים שהיד סולדת בהם, קודם המליחה. (שם סה"ג יא).

כב. נוהגים לשבור קצת כנפי העוף, שיצא מהן הדם בשעת מליחה. (ע' רמ"א סה"ג, ודרכי תשובה סקכ"ב).

מליחת עצמות, רגלים ולב

א. העצמות שדבוקות בבשר, מולחים אותן יחד עם הבשר; ואם נפרדו – מולחן לחוד ואינו מניחן במלחן אצל הבשר. (קיצושו"ע לו, טז).

ב. רגלי הבהמות, חותכין מהן טלפיהם קודם השריה ומולחן בעוד השערות עליהן.
 רגלי העופות, קוצצין את צפורניהן קודם השריה. (שו"ע עא, ב; רמ"א סט, א; דרכ"ת עו, ב שם בית הלל).

ג. הלב, קורעו תחילה ומוציא ממנו את דמו, חותך את הגידים שבלב ומסיר את ערלת הלב, ואחר הוא מולחו. (שו"ע ורמ"א עב, א ב. וע' דרכ"ת סק"ה).

ד. הריאה, נוהגין גם כן לחתכה קודם השריה ולפתוח את הקנוקנות הגדולים שבה.
 הריאות של עוף – יש אומרים שצריך להסירן קודם השריה וכן שאר האברים הפנימיים כמו זפק, טחול וכליות, ויש חולקים. (שו"ע שם ד; דרכ"ת סט סקפ"ה).

ה. ביצים שנמצאו בתוך התרנגולת, אפילו נגמר בישולן והן בקליפתן החיצונה, צריכות הדחה שריה ומליחה כשאר הבשר, ומניחן במלח לעצמן, ולא יחד עם הבשר. ונוהגים שלא לאכלם עם חלב. (רמ"א עה, א ט"ו וש"ך שם. וע' סי' פז באה"ט סק"ט.
 (כתב בשו"ת אגרות משה (י"ד ח"א לג), שאעפ"י שנהגו למלוח עצמות שאין בהן מוח וביצים גמורות – אין עורות בכלל המנהג שנהגו. ולכן יש להתיר מדינא לשלוק עורות ללא מליחה, אלא שצריך להקפיד שלא יישאר על העור שום בשר, שאו יצטרך מליחה).

כיצד מכשירין את הכבד

א. הכבד בין של בהמה ובין של עוף, יש בו הרבה דם ואין מליחתו מועילה כדי להוציא ממנו כל דמו

ושיוכל אחר כך לבשלו בקדרה. הבא להכשיר את הכבד לאכילה ולבישול, צריך לצלותו על האש או על גבי גחלים לוחשות. (יו"ד עג,א).

ב. לפני צליתו, מחתכים אותו ומדיחים אותו במים יפה יפה, ונותנו על האש ומפזר עליו מעט מלח בשעת הצליה. ואם נותן עליו מלח קודם לכן, צריך שיוהר שלא ישהה אותו במלחו אלא יתננו על גבי האש מיד. אם השההו, ידיחנו קודם הצליה. (רמ"א עג,ה עו,ב).

ג. אסור לצלות את הכבד כשהוא נתון בתוך הניר או מעוטף בכל דבר אחר. צריך שיהא הכבד פתוח כולו לאש, שתשאב ממנו את כל הדם שהוא פולט בשעת הצליה. ושוטפו במים לאחר הצליה כדי להסיר מעליו את הדם שנפלט. ויש שאינם מצריכים שטיפה. (דרכ"ת עג,ג. וע' משנה הלכות ח"ד סי' ק בדיעבד; כף החיים. ושוטפו במים – רמ"א עג,ה עו,ב ובש"ך סקט"ו).

ד. אסור למלוח כבד ולהשאירו במלחו זמן מרובה, ומכל שכן שאסור להניח את הכבד המלוח בצד הבשר המלוח, ואם עשה כן, ישאל חכם. (ע' ברמ"א שם).

ה. אחר שנצלה הכבד והודח, אפשר לשימו בקדרה ולבשלו יחד עם שאר הבשר, ובתנאי שנצלה כראוי. ויש שלא נהגו כן. (שו"ע שם א ובמפרשים).

ו. אין לצלות לכתחילה כבד עם בשר או עוף ביחד. (שו"ע ורמ"א שם ד-ו).

ז. בענין הכשרת כבד במכשירים חשמליים כגון 'גרייל' וכדומה – ישנם חילוקים שונים ודעות שונות, ועל כן ינהג כל אדם כמנהג אבותיו ורבותיו. (ע"ע: שו"ת שבט הלוי ח"ו קז; שמירת שבת כהלכתה פרק מב סעיף כג).

(בענין השקעת הכבד בדם, כדי שייראו יפים – ע' בשו"ת אנרות משה יו"ד ח"א ל-לא שפסק להתיר, אלא שדן שם משום אונאת הקונים שאינם יודעים נוהג הקצבים וסבורים שמקורב נשחטו).

דינים שונים בהלכות מליחה

א. בשר שעדין לא נמלח, לא יניחו במקום שיש בו מלח, או שאפשר שיהיה בו מלח. שאין המלח מתיר את הבשר אלא אם המליחה נעשתה כהלכה. (ע' שו"ע סט,ב).

ב. בשר ששהה שלשה ימים מעת לעת קודם שנמלח, אסור למלחו ולבשלו אבל מותר לאכלו צלי. וכן אין לבשלו לאחר הצליה. ואם נשרה במים תוך זמן זה מותר למלחו ולבשלו, עד קרוב לשלשה ימים מן השריה. (שם יב ג).

ג. עטיני הבהמה, אינם ניתרים במליחה בלבד, אלא פותחם וחותרם שתי וערב וצולה אותם על האש. ויש נוהגים לטוחם תחילה בכותל שיוזב החלב, ורוחצם יפה מן החלב והדם שעליהם וכן מנקרם מן החלב (שומן אסור) הדבוק בהם ומפזר עליהם מלח כנוצר לעיל בדין צלית הכבד. (שו"ע ורמ"א ז,א ב. וע"ש בדרכ"ת).

ד. טחול הבהמה, דינו כשאר הבשר, אלא שקודם השריה והמליחה, צריך להסיר ממנו את הקרום שעליו שהוא אסור משום חלב, וגם צריך לנקר אותו מן הגידים אשר בו. כיצד הוא עושה? נוטל ראש הגיד ומושך אותו ונמשכין עמו שלשה חוטים. וצריך להזהר ששום חוט לא יקרע. שאם נקרע וחלק ממנו נשאר בפנים – צריך לשרש אחריו בסכין. (סי' עד וסי' סד סעיפים י יא טז.
בדיעבד, מלח הטחול ללא הסרת הקרום, הטחול אסור. ואם מלחו עם שאר הבשר – ע' שו"ת אגרות משה יו"ד ח"א לב).

דף קיד

'כיון דעל אכילה לא לקי אבישול נמי לא לקי' – אעפ"י שבכל מקום מקישים לחומרא ולא לקולא – כאן עדיף (ללשנא קמא) להקיש לפטור, כדי שלא לסתור את הכלל שבידנו שאין איסור חל על איסור. (ריטב"א).

מבואר בדברי הראשונים שהכלל 'לחומרא מקשינן' (ע' יבמות ח.). מדה היא בתורה, ולא משום ספק לחומרא, שהרי הקשו מדוע לא ילקה משום ההקש – והרי אין מלקות בספק. וכן משמע בתוס' בב"ק ג. (וכ"מ בתוס' להלן קכו. ד"ה תלמוד. וי"ל). וכבר העירו על דברי הפרי"מגדים (בפתיחה הכוללת ח"א) שאין מלקים ועונשים מכה הכלל 'לחומרא מקשינן'. ואפשר לדחוק בדברי הראשונים שהקשו לאסור בלבד ולא להלקות. ע"ע במובא בב"ק ב-ג).

'מיתיבי... הפגול והנותר והטמא שבשולן בחלב – חייב' – אמנם אפשר לומר שמדובר כאן על בישול בלבד, שאין בו אלא איסור אחד, אך מכל מקום קשה על הלשון הראשונה שכיון שפטור על אכילה פטור גם על בישול. (מהרש"א; מהר"ם שיף)

'העצמות והגידים והקרנים והטלפים שבשולן בחלב – פטור' – לא מפורש לא בגמרא ולא בדברי רבותינו המפרשים, טעמו של דין זה, לפטור עצמות וגידים משום בשר-בחלב. אך יש לשמוע מדברי הרמב"ם (מאכלות אסורות טז, ד, יח) וכן מבאור הגר"א (פז סק"כ) טעם הדבר, שדומה איסור בשר-בחלב לדיני נבלה טרפה ובהמה טמאה, שנתמעטו העצמות הגידים וכו' מבגבלתה (ע' לעיל עז). ואעפ"י שבבשר-בחלב לא נאמר לשון 'אכילה' ולא לשון 'בשר', מכל מקום משמע שסוברים שיש למעט עצמות מאיסור בשר-בחלב מאותו הטעם שהתמעטו בשאר האיסורים.

ולפי זה, הוא הדין לעצמות הרכות, אעפ"י שיש אנשים שאוכלים אותן, גם הם נתמעטו, כשם שהן נתמעטו משאר איסורים (ע' רמב"ם אבות הטומאה ג, ו ומגיד-משנה מאכ"א ד, יח).

ויש מקום לבאר טעם אחר; לפי שנאמר לא תבשל גדי בחלב אמו – משמע רק דבר שרגילים לבשלו בשביל ליתן בו טעם, כמו גדי שעיקר הבישול הוא עבורו, והחלב בא ליתן בו טעם. אבל דברים שאין רגילים לבשלם אלא כדי ליתן טעם בדבר אחר, כגון עצמות – אינם בכלל האיסור. ולפי טעם זה יש מקום לחייב בעצמות הרכות, אך גם לטעם זה אפשר שיש לילך אחר רוב האנשים, שמבשלים את העצמות לתת טעם לדבר האחר. וכן נראה עיקר לדינא, כמו שכתב בעל שלחן-גבוה, שאפילו עצמות הרכות – אין איסור לבשלם בחלב מן התורה.

אבל מדרבנן, ודאי אסור לבשל העצמות, בין רכות בין קשות. (עפ"י אגרות משה או"ח ח"ד עז. וע"ע שם ביו"ד ח"א לו).

ובתשובת הגרש"ו אויערבך זצ"ל (שהוזכרה שם, ונדפסה ב'מנחת שלמה' סי' ו) נראה שנקט לעיקר דלא כדעת השלחן-גבוה,