

הלכות מעשיות

שיעורו של מורנו הגאון הרב מצליח-חי מאזוז שליט"א

גליון קנ"ח

שודר בערוץ "קול ברמה" בתכנית "בית ההוראה"

העלון מוקדש לע"נ גאון עוזנו עטרת תפארת הפוסקים מרן רבנו עובדיה יוסף בן גורג'יה זצוק"ל

הלכות צליית הכבד

נושאי השיעור:

אופן הכשרת הכבד. אפשרות לצליית כבד שלם ללא קריעה שתי וערב. קריעת שתי וערב לצלייה בלבד. הכשרת החצובה ומשטח הגז. צלייה במכשירים חשמליים. צלייה במחבת ללא שמן. עטיפת הכבד בנייר כסף. בישול לאחר הצלייה. חיתוכים בכבד בקר. הדהת הכבד לאחר הצלייה. צליית כבד יחד עם חתיכות בשר אחרות. הכשרת המזלג לאחר הצלייה. אכילת כבד עוף.

אופן הכשרת הכבד

א. שאלה: כיצד ניתן להכשיר כבד לאכילה?

תשובת הרב: כתב מרן בשולחן ערוך (יו"ד סי' ע"ג ס"א): הכבד יש בו ריבוי דם, לפיכך לכתחילה אין לו תקנה לבשלו על ידי מליחה.

כלומר, בעוד שכאשר אדם שוחט עוף או בהמה הוא מולח את הבשר ועל ידי כך מכשיר אותו, את הכבד אין אפשרות להכשיר על ידי מליחה אלא אך ורק על ידי צלייה כיון שיש בו הרבה דם.

ויתירה מכך, בשר הכבד עצמו הוא למעשה דם קרוש, אלא שהתורה התירה אותו. כך מבואר בגמרא במסכת חולין (דף ק"ט ע"ב) שאשתו של רב נחמן (היתה נקראת בשם יִלְתָּא) אמרה לו שכל דבר שאמרה התורה התירה דבר אחר כנגדו, וכמו למשל שהתורה אמרה חלב בהמה ולעומתו התירה חלב חיה. התורה אמרה

לאכול חזיר, ולעומתו התירה לאכול דג שנקרא שיבוטא שטעמו כטעם החזיר. והזכירה עוד דוגמא, שהתורה אסרה לאכול דם באכילה ולעומתו התירה כבד. ורש"י מסביר שהקשר בין דם לכבד הוא שהכבד למעשה הוא דם קרוש, ואם התורה אוסרת דם היה לה לאסור גם כבד שעשוי מדם, אלא שהתורה אמרה שאת הכבד היא התירה ואת הדם עצמו היא אסרה.

ומהיכן למדנו זאת? ממה שלגבי דם התורה אמרה: "לא תאכלנו, על הארץ תשפכנו כמים" (דברים י"ב כ"ד), וכתב הלבוש (רס"י ע"ג) שדוקא דם שהוא כמים אסור, אבל כבד שהוא דם קרוש – מותר.

ומכל מקום הדם שיוצא מהכבד אסור באכילה, ומה תקנת הכבד? כתב מרן (בש"ע שם) שקורעו שתי וערב ומניח חיתוכו למטה וצולח.

כלומר, יקח את הכבד ויעשה לו פס שתי שהוא אורך, ופס ערב שהוא לרוחב, יניח את החתכים כלפי מטה ויצלה את הכבד וכך הוא מותר באכילה. (ובאופנים מסויימים מותר גם לבשל את הכבד. ונדבר על זה בהמשך).

כבד של עוף הוא מחולק לשנים, ומרן בבית יוסף (סי' ע"ג) מביא את דברי רבנו יונה שאומר שיש להתוך כל חלק משני חלקים אלו ולעשות פס לאורך ופס לרוחב. (ויש מקילים בכבד עוף שאין צריך קריעה. עי' ערוך השלחן סעיף י"ז. ועוד).

אפשרות נוספת להכשיר בשר לאכילה

ב. שאלה: אם קורעים את הכבד שתי וערב בצלייה, המראה החיצוני אינו טוב כמו כבד שלם, האם יש אפשרות אחרת להכשיר את הכבד לאכילה?

תשובת הרב: יש כאלה שבאמת רוצים להביא את הכבדים שלמים לשולחן, כגון שמביאים לפני אורחים וחשוב להם שייראה שלם. אם מבשלים את הכבד אז זה לא כל כך משנה כיצד הוא ייראה כי בבישול הוא מעורבב וקצוץ ואין כל כך חשיבות למראה שלו, ואם אדם מבשל ראוי שיעשה קריעה שתי וערב כי זו הדרך הנכונה ביותר על פי ההלכה וכפי שתיכף נראה.

השאלה קיימת כאשר מביאים את הכבד לשולחן בתוך חתיכות כבד, והוא רוצה שהחתיכות ייראו שלמות כי יש לו אורחים וכיוצא בזה, האם יש דרך לעשות כן.

כתב הרמ"א (סי' ע"ג ס"א): אם ניטל המרה וחתיכת בשר מן הכבד ואפשר לדם לזוב משם, אין צריך להתוך שתי וערב.

כלומר, הרי מה שאנחנו מצריכים שתי וערב הוא מפני שיש סמפונות, דהיינו צינורות שמלאים בדם, וגם כאשר הכבד מתחיל להיצלות הדם נכנס לתוך הקנוקנות הללו ואינו יוצא על ידי הצלייה. ועל זה אומר הרמ"א שאם אדם חתך את ראש הכבד, שהתך במקום

שמחובר למרה, באופן כזה אין חשש כי הדם זב דרך שם. רוב הכבדים של עוף המצויים בזמננו עשויים כך, שחותכים אותם בצורה הזו, ולפי דברי הרמ"א הללו אין צריך לחותכם שתי וערב.

כמה פוסקים ספרדים הסכימו לדעת הרמ"א וכתבו שבאמת המנהג להקל על ידי החיתוך של המרה, ולכן נוהגים להקל בנידון הזה.

אך על כל פנים ראוי לאדם שאם צולה לבישול שלא יסמוך על דברי הרמ"א. וגם הגאון רבי דוד ישעיה שליט"א, ראש מדרש בית שלמה בנתיבות כתב בתשובה שנדפסה בקובץ דמות הכסא (עמ' רמ"ה והלאה) שבפשטות הדברים נראה שדעת מרן לא לסמוך על הקולא הזו של חיתוך המרה וחלק מהכבד, אלא למרות שהתכו את המרה צריך לעשות שתי וערב.

ולכן כך רצוי לנהוג להתוך שתי וערב, ולפחות אם ברצונו לבשל הכבד, כי בבישול הדין חמור יותר.

ומן הדין מי שרוצה להקל יכול לסמוך על דברי הרמ"א, וכך גם נוהגים להקל במקומות רבים, גם מהספרדים. שכיון שהתך את המרה הכבד מותר.

ולכן אדם שרוצה להגיש כבדים שלמים מעיקר הדין רשאי להתוך את הכבד למעלה יטול את המרה וחתיכת בשר מן הכבד, ואינו צריך להתוך שתי וערב.

חשוב לדעת שלפני שצולים כבד או כל בשר שעדיין לא הוכשר, חובה גמורה לשטוף את הכבד הזה או את חתיכת הבשר הזו קודם שמניחים אותה על האש לצלות אותה. זאת מפני שאמנם האש שואבת ומוציאה את כל הדם שנמצא בחתיכת הבשר, אבל בכל זאת, דם בעין שנמצא על גבי הבשר הזה, לא רק שהאש לא שואבת ומוציאה אותו החוצה, אלא עוד מחדירה אותו פנימה לתוך החתיכה.

ולכן יש להקפיד תחילה לשמוץ את הבשר ורק לאחר מכן להניח אותו על גבי האש, ולהיזהר שלא יישארו עליו טיפות דם מלמעלה.

קריעת שתי וערב לצלייה בלבד

ג. שאלה: מי שצולה כבד ואינו מבשלו לאחר מכן, האם גם כן צריך לקורעו שתי וערב?

תשובת הרב: הדבר הזה מפורש בשלחן ערוך (סעיף ג'): לצלי צריך להתוך שתי וערב משום דם שבסמפונות, ואם לא קרע אותו קודם צלייה, אז יקרענו אחר כך. הרמ"א כתב שהם נוהגים להקל שאם רק צולה את הכבד ואינו מבשל, אין צריך להתוך שתי וערב. אבל דעת מרן לאסור בדבר הזה.

אמנם הזכרנו קודם שנהגו להקל ולא להתוך שתי וערב, אבל זה רק מפני שהדרך היום להתוך את המרה עוד קודם שצולים, ורק בזה אפשר להקל על פי מה שכתב הרמ"א למעלה. ואפילו שהדברים אינם מוסכמים לגמרי שאכן דעת מרן כן, מכל מקום אפשר להקל בכך. אבל אם לא חתכו את הכבד בצורה הזו, אנו הספרדים לא מקילים נגד דעת מרן.

לפיכך: לכתחילה רצוי להתוך את הכבד פס לאורך ופס לרוחב.

וכיון שהכבד של העוף מחולק לשני חלקים, יש להתוך פס לאורך ופס לרוחב בכל חלק מהכבד.

ואת הצד החתוך להניח כלפי מטה כדי שכל הדם יזוב למטה. ואם אדם לא עשה כן, אלא רק התך את המרה ומעט מבשר הכבד, מעיקר הדין אפשר לסמוך על דעת הרמ"א, ובהרבה מארצות הספרדים אכן נהגו להקל בזה ומסבירים שיתכן שגם מרן מודה להקל בזה שהחיתוך של המרה הוא במקום חיתוך שתי וערב.

הכשר החצובה ומשטח הגז

ד. שאלה: לאחר שצולים את הכבד על גבי הגז, האם החצובה מעונה הכשר מפני הדם שנמץ עליה?

תשובת הרב: ראשית לגבי מזלג וכדומה, הדין לספרדים שנוהגים כדעת מרן השלחן ערוך, שהמזלג והסכין אינם נאסרים למרות שהם נוגעים בדם. (ונדבר בס"ד בהמשך [אות י"ב] מה הדין לאשכנזים).

והוא הדין לגבי החצובה, שאנחנו אומרים שהאש ששואבת את הדם לא מניחה את החצובה כדי לבלוע מהדם, ואין הכי נמי שהחצובה אינה מעונה הכשר. כך כותב גם הגאון ממשעבין שיש להקל ואין צורך להכשיר את החצובה.

אבל המשטח של הגז שנמצא למטה מן הכירה הוא יותר בעייתי, מפני שהדם נוסף עליו ומתאסף שם והוא למעשה בולע דם. ונראה שאם לאחר מכן נופלת עליו חתיכת בשר וכיוצא בזה, אפילו שכרגע הוא נקי, אם החתיכה רותחת היא לכאורה נאסרת. ולכן רבים נוהגים שלאחר שצולים את הכבד וכל המשטח של הגז מלא בדם רותח, לוקחים קומקום חשמלי ושופכים על המקום מים רותחים כדי להכשיר את הגז. ומכל מקום כמו שאמרנו החצובה עצמה אינה צריכה הכשר.

צלייה במכשירים חשמליים

ה. שאלה: האם מותר לצלות כבד על מנגל חשמלי, תנור חשמלי או מיקרוגל?

תשובת הרב: בגמרא למדנו ש"נורא מישאב שאיב ליה" – האש שואבת את הדם ואין אפשרות שהכלים בולעים את הדם. והספק הוא מה הדין במנגל חשמלי, האם יש לו את אותם תכונות של האש ומחשיבים אותו כמוה שהוא מסוגל לשאוב את כל הדם שבכבד ויהיה מותר לאחר מכן לבשל אותו או שיש לו תכונות שונות מהאש. וכבר הרב כנסת הגדולה (פי" ע"ו הגהב"י ס"ק כ"ה) פתח את הנושא ודן בספק הזה, ועוד אחרונים שגם המשיכו ודנו בזה.

על כל פנים, כתב בעל הלכות גדולות (הלכות דם) שאם אדם הרתיח חתיכת חרס, יכול לצלות בשר שאינו

מוכשר על גבי אותה החתיכה. ומעמו הוא שאם יש בחתיכה הזו כח כדי לצלות בשר, אין שום ספק שיש בה כח להוציא את כל הדם.

כך משמע גם במסכת פסחים (דף ע"ה ע"א), שהגמרא דנה לגבי תנור שהסיקו בו עצים, ולאחר מכן הוציאו אותם ונשאר החום שלהם בלבד, וביאר רש"י שעל אש הקפידה התורה, וחום התנור תולדת אש הוא, ואם נתן בו בגד נשרף ונעשה פחם ואש.

ולפי זה כותבים האחרונים שהוא הדין במנגל חשמלי, שהחום הוא זה ששואב ואין כאן משהו מיוחד דוקא באש, ואפשר לצלות עליו כבד כרגיל.

הדברים אמורים במנגל חשמלי רגיל, אבל יש מנגל חשמלי ששמים בו למטה מים, ובה יש דיון האם מותר או אסור.

בספר מעשה חושב (ח"ה סי' כ"ט) כתב להחמיר בזה לכתחילה, כי יש לחוש שהאדים שעולים מהמים מבשלים את הכבד. אבל למעשה הפוסקים כותבים שאפשר להקל בדבר מפני שזה מקום פתוח, ולכן אין חשש שהמים הללו יבשלו את הכבד. כך כתב הגאון מטשעבין בשו"ת דובב מישרים (ח"ג ליקוטי תשובות סימן ק"י) וכך גם פסק בשו"ת שבט הלוי (ח"ו סי' ק"ז). גם בספר הוראה ברורה על הלכות מליחה (סי' ע"ג ביאורו"ל ס"א ד"ה וצולחו, ובסוה"ס) הביאו כמה תשובות ופוסקים ופלפלו הרבה בנידון הזה, ולמעשה הם כותבים להקל שיהיה אפשר לשים מים במנגל חשמלי למטה.

בתנור יש יותר בעיה. וההלכה למעשה – יצלה את הבשר על גבי רשת. ועל מנת שהתנור לא ייאסר מהדם הנוטף בתחתית התנור, יניח תבנית חד פעמית למטה בתחתית התנור.

עם זאת, יש הוראה של הרבנות הראשית ובפרט באולמות, שיש לשים לב להשאיר את התנור פתוח

מעט כאשר צולים בו כבד וכדומה. אבל מעיקר הדין מי שמיקל לסגור את התנור יש לו על מי שיסמוך, ומי שמחמיר להשאיר את התנור מעט פתוח תבוא עליו ברכה.

לגבי מיקרוגל – כתבו בספר שמירת שבת כהלכתה (פמ"ב סכ"ג) ובקובץ מבית לוי (ח"ט דיני צליית כבד) בשם הגר"ש וואזנר, שאין לצלות כבד במיקרוגל מפני שלמעשה אין שם אש כלל, ומה שיש זה רק תנודות פנימיות.

לפיכך: מנגל חשמלי – מותר לצלות בו כבד ואפילו אם יש למטה מים.

תנור חשמלי – מותר לצלות בו כבד, ובתנאי שיצלה על רשת ולא על גבי תבנית, ויקפיד לשים למטה תבנית חד פעמית. רצוי גם להשאיר את התנור פתוח מעט.

מיקרוגל – אין לצלות בו כבד.

צלייה במחבת ללא שמן

ו. שאלה: האם מותר לצלות את הכבד על גבי מחבת ללא שמן כלל?

תשובת הרב: אסור לצלות כבד במחבת, ודבר זה נקרא "צלי קידר", דהיינו שמניחים קדירה על גבי האש (ללא מים), וכך הוא נעשה צלי.

הטעם לכך, כי ההיתר של צליית כבד הוא אך ורק על צלייה ולא על בישול, וכשאדם מניח את הכבד במחבת, היות ויש למחבת דפנות ואינה טס שטוחה, ממילא מתקבץ שם דם ואותו הדם מבשל את הכבד על ידי שנכנס פנימה בחזרה ואוסר את הכבד, כך הכבד נאסר לחלוטין כי הדם הטריף אותו, וכמובן שהמחבת גם היא נטרפה בכך.

צלייה יכולה להיות רק אם הדם כולו יכול להישפך בחוץ – או בדרך הרגילה ששמים את הכבד על גבי רשת, או לחלופין אם שמים אתו על גבי טס מאלומיניום וכדומה

והוא מוטת, וכך כל הדם שיוצא נשפך החוצה ומותר, אבל במחבת או תבנית אין לצלות ככד.

עטיפת הכבד בנייר כסף

ז. **שאלה:** האם מותר לעטוף את הכבד בנייר כסף קודם הצלייה כדי שמשמטה הגז לא יתלכלך מהדם?

תשובת הרב: מרן החיד"א במחזיק ברכה (סי' ס"ה סק"ב) והזבחי צדק (סק"י) כתבו שאין לעטוף את הכבד בנייר כסף, מפני שנחשב לכלי שאינו מנוקב, כי הרי הדם אינו זב החוצה אלא נשאר בפנים.

ואפילו יעשה נקב קטן בנייר כסף הזה, הרבה פעמים ייסתם החור בגלל שהדם אינו נשפך מהר, ויסתום את הנקב והדם לא יוכל להישפך החוצה (דרכי תשובה סוף סק"ד). ולמעשה הוא מבשל את הכבד בתוך הנייר כסף. ולכן אין לעטוף את הכבד בנייר כסף.

כדי למנוע לכלוך על הגז אפשר לעטוף את הגז בנייר כסף – מסביב לחצובה ולמבערים ישים נייר כסף, ולאחר הצלייה מסירים אותו והגז נשאר נקי.

בישול הכבד לאחר הצלייה

ח. **שאלה:** האם מותר לבשל את הכבד לאחר צלייתו? **תשובת הרב:** בתוך שלושה ימים לשחיטה, מותר לצלות את הכבד (אחר צלייה). אבל אם עברו ג' ימים מהשחיטה, אין לבשל את הכבד כלל.

ונבאר: הדין הוא שאדם ששחט עוף, כדי להכשיר אותו צריך לשים עליו מלח, לאחר מכן ישטוף אותו מהמלח ומהדם ולאחר מכן יוכל לבשל אותו.

והטור (סימן סט ס"ב) הביא דברי הגאונים, שכל זה דוקא אם לא עברו עדיין שלושה ימים מיום השחיטה, שהדם בתוך הבשר ועדיין הוא לה, ועל ידי המליחה הוא יצא ויהיה אפשר לבשלו. אבל אם עברו שלושה ימים מהשחיטה, הדם כבר הספיק להתייבש בדפנות הבשר וגם אם ימלח ויכשיר אותו לא יצא כל הדם, ולכן אם יבשל את הבשר, הבשר יאסר, כיון שהדם ייצא

מתוכו ויאסור. המים יש להם יותר כח להפשיר ולהמים את הדם, והם יוציאו את הדם החוצה מהבשר ויחזור הדם ויבלע בבשר ויאסרנו.

ומה התקנה לכך? כתב הרא"ש (בתשובה כלל כ' סי' כ"ה) שבשר שלא הוכשר במשך שלשה ימים מהשחיטה, ניתן לאוכלו אך ורק על ידי צלייה.

ומדוע הצלייה מתירה אותו? הדין הוא ש"דם האיברים שלא פירש מותר". דהיינו אם הדם לא יצא מחתיכת הבשר, והאדם אוכל את הבשר כשיש בתוכו דם שמעולם לא יצא מהחתיכה – מותר לאכול את הבשר אפילו שיש בתוכו דם.

ולכן כתבו הגאונים שיקח את הבשר שחוששים שמא התייבש בתוכו, יצלה אותו על גבי האש וכך אין לו במה לחשוש, כי הדם שהיה לה יצא, ומה שלא יצא – הרי הדם נאחו חזק בתוך הבשר וגם לא יכול לצאת, ולמעשה הוא נכלל בהגדרה של "דם האיברים שלא פירש" שמותר באכילה.

אבל לאחר הצלייה אין לקחת את הבשר ולבשלו, כי במים החמים יש כח להדור פנימה, וגם הדם שלא יצא על ידי הצלייה, על ידי המים החמים הוא יימס ויצא החוצה מהבשר ויחזור וייכנס פנימה ויכול לאסרו.

לסיכום: בשר שלא הוכשר במשך שלשת הימים הסמוכים לשחיטה, אין לו תקנה אלא בצלייה, וגם אין לבשל את הבשר הזה לאחר הצלייה.

והוא הדין לגבי כבד – אמנם נחלקו בזה האחרונים, אבל ההלכה למעשה שאם הספיק לצלות את הכבד תוך שלושה ימים מיום השחיטה, הרי שכל הדם שהיה בתוכו זב החוצה, ולאחר הצלייה הוא יכול לבשל את הכבד הזה. אבל אם עברו שלושה ימים מהשחיטה, הדם שבתוכו התייבש, ואסור לבשל את הכבד כלל (גם אחר צלייה).

יש שתי פתרונות לבעיה הזו. האחד הוא שיכול האדם תוך שלשה ימים להשרות את הכבד במים, ויכול למנות מאותו רגע עוד שבועים ושתיים שעות חדשות. ואם עושה כן שוב ולפני שיעברו עוד שבועים ושתיים שעות הוא שוב מכנים אותו לתוך מים – מונה מאותו הזמן שבועים ושתיים שעות חדשות.

הפתרון השני לבעיה הוא להכניס אותו להקפאה. בשעה שאדם מניח את הבשר בהקפאה, נחשב שההקפאה עוצרת את הזמן מלכת. ולכן אם שם את הבשר שלא הוכשר בהקפאה יומיים לאחר שנשחט, כשיוציא אותו מההקפאה ויפשיר אותו, יש לו עוד כמעט יום שלם שיכול לצלות בו ולאחר מכן לבשל, כי הזמן של ההקפאה עצר את התהליך של ההתייבשות.

אבל הפתרון הזה אינו מספיק בכל אופן. כי כשמכניסים בשר להקפאה הוא לא מיד נכנס להקפאה עמוקה, ואם אדם מניח אותו בהקפאה לאחר יומיים וחצי, אינו יכול לדעת כמה זמן לקח לו עד שאכן נהיה קפוא, וכמה זמן לקח לו להפשיר מאז שהוציא אותו החוצה, ולפעמים מאבדים זמן מסויים ויתכן שכבר עברו שלשה ימים עד שהבשר הוקפא טוב.

ולכן מומלץ קודם להקפאה לשטוף את הבשר במים, וכך גם כשמוציא אותו מההקפאה יש לו עדיין כמעט שלשה ימים שלמים שיכול לצלות ולבשל אותו.

הביאו בשם הגר"ש אלישיב (בס' פסקי הלכות עמ' מ') שיש להיזהר כאשר מפשירים את הכבד שלא להניחו בתוך מים חמים שהיד סולדת בהם בכלי ראשון, כי אם יעשה כן נמצא שמבשל את הכבד, והרי אסור לבשל כבד, אלא צריך קודם לצלות ורק לאחר מכן לבשל.

לסיכום: על הכבד שמוכרים יש תאריך, ולא בחינם כתבו אותו, אלא כדי שיספור את השעות מרגע שהחיטה שנוכל לצלות ולבשל אחר כך, ואם עברו שבועים ושתיים שעות איננו יכולים לבשל אחר הצלייה.

ואם רואה שעברו הרבה שעות – יכול לשטוף אותו היטב במים, ולאחר מכן יכניס את הכבדים לתוך ההקפאה וכשיוציא אותם מההקפאה יכול למנות שבועים ושתיים שעות מחדש.

חיתוכים בכבד בקר

ט. שאלה: כבד בקר שהוא גדול, כמה חיתוכים של שתי וערב צריך לחתוך בו?

תשובת הרב: כבד בקר הנמכר בחנויות בזמננו, אין צריך לחותכו שתי וערב.

כתב הרמ"א שצריך לחתוך כבד שתי וערב דוקא בכבד שלם, אבל בכבד חתוך אין צריך כלום. כבד של בקר מוכרים אותו כשהוא פרום, ולכן אין צורך כלל לחתוך אותו שתי וערב, וניתן לצלות אותו כמות שהוא.

הבעיה היא בכבד של עוף שנמכר שלם, והזכרנו בתחילת השיעור שרצוי לחתוך אותו שתי וערב, ואלה שמקלים שלא לעשות כן מפני שנחתך מהמרה, יכולים לסמוך בזה על דעת הרמ"א שכך כתב, והאשכנזים יכולים להקל בזה לכתחילה.

הדחת הכבד לאחר הצלייה

י. שאלה: האם צריך לשטוף את הכבד לאחר הצלייה? **תשובת הרב:** הרמ"א (סי' ע"ג ס"א) כתב: כשבא לבשל את הכבד אחר הצלייה, ידיח תחילה אחר הצלייה קודם הבישול.

במנחת יעקב (כלל כ"ד ס"ק ט"ז) כתב שטוב להדיח את הכבד שלש פעמים. אבל בקובץ מבית לוי (ח"ט עמ' י"ט) ביאר שזה דוקא בזמננו, אבל היום ששוטפים תחת הברז, אין צורך להדיח שלש פעמים ודי בשטיפה אחת בשפע כדי שהבשר יישטף היטב.

ומכל מקום כל שטיפת הכבד אחר הצלייה הוא רק ממידת חסידות. הרב פרי חדש (סי' ע"ז ס"ק ט"ז) כתב שאפילו לכתחילה אין בזה צורך, ודברי הרמ"א הללו הם להומרא בעלמא.

ולכן אמנם מי שיכול לשמוץ טוב עושה, אבל אין בזה חובה על פי ההלכה.

וכל שכן שבדיעבד אם לא שמוץ את הכבד אחר הצלייה ובישלו כך, שהכבד לא נאסר.

צליית כבד יחד עם התיכות בשר אחרות

י"א. שאלה: האם מותר לצלות כבד על המנגל יחד עם התיכות עוף או בשר שנמלחו והוכשרו כבר, או שצריך לצלות כל אחד בנפרד?

תשובת הרב: אסור, וצריך להיזהר בכך.

כאשר יש שפוד שתחבו בו כבד וגם בשר שכבר נמלח והוכשר לאכילה, אין לצלות את שתי ההתיכות הללו יחד.

כמו כן כאשר יש לאדם רשת שצולה בה כבדים, וצולה עליה גם התיכות עוף או בשר, המבורגר וכיוצא בזה, אמנם מותר לצלותם אחד סמוך לשני, אבל צריך להיזהר שיהיה מרחק בין אחד לשני שלא יגעו זה בזה.

ונרחיב מעט. כאשר אדם צולה בשר, והוא רוצה לצלות שתי התיכות יחד, אחת שנמלחה והוכשרה כבר והשניה עדיין לא הוכשרה, מעיקר הדין מותר לצלותם בשפוד אחד. כך מבואר בשולחן ערוך (סי' ע"ז ס"א) שכתב: עופות או גדיים שממלאים אותם בשר שלא נמלח, מותר.

כלומר, מותר להניח בשר שלא הוכשר בתוך עוף שכבר נמלח והוכשר, ולעשות מזה "עוף ממולא". ואין חשש שאותם התיכות בשר שנמצאים בפנים ולא הוכשרו – יוציאו דם החוצה ויכניסו לתוך העוף, כי כמו שהדם נכנס בתוך העוף כך הוא יצא מהעוף, שהרי הוא נמצא על גבי האש.

הרמ"א שם החמיר לכתחלה, וכתב שדוקא בדיעבד בשר שלא נמלח ולא הודח שנצלה עם בשר שנמלח והודח, יש להקל.

(וע"ע בזבחי צדק סק"ג, שלחן גבוה סק"ב, פרי חדש סק"ה, ושו"ת יביע אומר ח"ט חיו"ד סי' ה' אות ב'). וכל הדברים אמורים דוקא לגבי התיכות בשר.

אבל לגבי כבד, כיון שיש בו ריבוי דם, אסור לצלות את הכבד עם בשר בשפוד אחד.

כי אם יניח שפוד על האש שמצדו האחד יש בו כבד ומצדו השני יש התיכה של בשר, ובבשר הזה אין דם כמו בכבד – כאשר אדם יהפוך את השפוד בשעת הצלייה, נמצא שפעם הכבד למעלה ופעם התיכת הבשר נמצאת למעלה, וכל ריבוי הדם שבתוכו יישפך על התיכת הבשר הזו וממילא היא תספוג ריבוי דם ולא תספיק להוציא אותו החוצה ועל ידי כך תיאסר.

וכך כתב מרן בשולחן ערוך (סי' ע"ג ס"ד): אם צלה את הכבד עם בשר בתנור (שהיה בימי חכמי התלמוד, שפי התנור למעלה), יהיה הכבד למטה ולא למעלה. ובשפודים שצולים אצל האש אסור לצלותן עם הבשר לכתחילה אפילו כבד למטה. וזה מפני שהדרך תמיד להפוך את השפוד ואין לעשות כן.

בדיעבד, אם כבר צלה והיה על גבי המנגל התיכה של כבד והתיכת בשר אחרת והיו אחד סמוך לשני, או שהיה בשפוד אחד בשר וכבד, אין הבשר נאסר, כי אנחנו אומרים שדם מישרק שריק (הדם נוזל ונוטף החוצה). אבל לכתחילה אין לצלות כבד והתיכות בשר או המבורגר יחד על גבי המנגל, אלא אם כן יש מרחק ביניהם שהדם של הכבד לא יהדור לתוך הבשר או ההמבורגר.

הכשרת המזלג לאחר הצלייה

י"ב. שאלה: האם מותר להפוך במזלג את הכבד תוך כדי הצלייה, או שהמזלג נאסר על ידי כך?

תשובת הרב: מרן בשלחן ערוך (סי' ע"ו ס"ד) הביא כמה דעות בדין אדם הצולה בשר שלא נמלח והוכשר¹, יש שסוברים שאסור לחתוך בסכין את הבשר הזה או לתחוב את המזלג בתוכו וכיוצא בזה, כי יש חשש שהדם יי

בלע בתוך הסכין. ויש אומרים שאם יש לאדם שפוד ממתכת וצולה בו כבד או כל חתיכה שמלאה דם, השפוד עצמו נאסר.

אבל מרן סיים שיש מתירין בכל זה, וכן המנהג להתיר. הרמ"א כתב, אנו נוהרים לכתחילה ומתירים בדיעבד.

ומה הטעם שלדעת מרן השלחן ערוך הכל מותר, הרי כאשר אדם הופך כבדים במזלג לכאורה הדם נכנס בתוך המזלג? אלא שאנחנו אומרים שהאש שואבת את הדם ואינה נותנת לשפוד או למזלג שיבלע מהדם כלל ועיקר. ואפילו הוא חותך בסכין תוך כדי הצלייה, אם הוא נמצא על האש – אין בזה בעיה, מפני שהאש לא תתן לסכין לבלוע טיפת דם ומותר (עי' בב"י בשם הרא"ש).

והאשכנזים נוהגים להחמיר בזה לכתחילה. ולכן הרבה משתמשים אך ורק בשפודים של עץ. ואלו שאכן משתמשים בשפודים של מתכת, ובפרט באולמות וכיוצא בזה עליהם לשים לב כי לאשכנזים ראוי להחמיר בזה.

אכילת כבד עוף

י"ג. שאלה: האם מותר לאכול כבד עוף וכדומה או שיש בזה איסור?

תשובת הרב: בגמרא במסכת הוריות (דף י"ג ע"ב) מבואר שיש להיזהר מאכילת לב, שקשה לשכחה. ובתשב"ץ קטן (סי' תקנח) הוסיף בשם מהר"ם שנוהר גם מאכילת לב עוף.

אבל כבד לא מוזכר בגמרא שיש חשש באכילתו. ובבבן איש חי (ש"ב פ' אהרי מות סי"א) ובכף החיים (סי' קנ"ז ס"ק כ"ח) כתבו על פי דברי רבנו האר"י ז"ל, שיש להמנע גם מאכילת כבד.

אבל בגמרא (חולין דף ק"ט ע"ב, ודף ק"י ע"ב ודף קי"א ע"א) מובא שגם חכמי הגמרא אכלו כבד, ואם אמוראים אכלו לכאורה נראה שאין בזה חשש.

מרן הגר"ע יוסף ע"ה בשו"ת יביע אומר (ח"ב חיו"ד סמן ח') ובהליכות עולם (ח"ו עמוד קנ"ו) כתב שלדברי הפוסקים אין בזה חשש, ורק לפי הקבלה נראה שיש בזה בעיה.

הגאון הרב יצחק ברדא שליט"א בשו"ת יצחק ירנן (ח"א סי' ב') כתב שגם לפי הקבלה אין איסור באכילת כבד. ומכל מקום, גם אם היה בזה חשש על פי הקבלה, היות ויש באכילת הכבד תועלת גדולה, ובפרט לאנשים שצריכים ברזל וכדומה, בודאי שמדינא יש להקל.

ואפשר להוסיף שיש אומרים שדברי קבלה לא נזכרו בגמרא מפני שהדברים הללו נאמרו אך ורק בזמן שאדם יכול להחמיר בהם, ולא כשאי אפשר. הדברים שנאמרו בגמרא ודאי שחייבים להחמיר בהם, אבל מה שמובא בקבלה זה רק כשאפשר, ולכן אם אין אפשרות ניתן להקל בזה. (וע"ע בשו"ת חקרי הלכה האו"ח סי' ט"ז). ברוך ה' לעולם אמן ואמן.

השיעור נמסר ביום ראשון כ"ה מרחשוון תשפ"ב

כמידי יום ראשון בשעה 12 בצהריים בערוץ "קול ברמה".

עורך ראשי: הרב שלמה נחום.

ניתן להצטרף לאלפים המקבלים את העלון במייל, וכן ליצור קשר בדוא"ל - A025606532@gmail.com

ניתן להאזין לשיעור זה ולשאר שיעורי מורנו הרב שליט"א בקו "תורת חיים" 02-5606532

¹ היום כאשר קונים עוף או בשר מהחנות, כל הבשר כבר מוכשר ואין חשש כלל, חוץ מכבדים ולבבות וכיוצא באלו.