# דף מקורות (23) בליעה בכלים (א) כלים בשריים חלביים ופרווה

(חקת, תשפ"ג)

## כליים חלביים ובשריים, וטעם לפגם

### בבלי חולין צז ע"א

אמר רבא: מריש הוה קא קשיא לי הא דתניא, קדרה שבשל בה בשר - לא יבשל בה חלב, ואם בשל - בנותן טעם, תרומה - לא יבשל בה חולין, ואם בשל - בנותן טעם, בשלמא תרומה - טעים לה כהן, אלא, בשר בחלב - מאן טעים ליה? השתא דאמר רבי יוחנן: סמכינן אקפילא ארמאה, הכא נמי - סמכינן אקפילא ארמאה. דאמר רבא: אמור רבנן: בטעמא, ואמור רבנן: בקפילא, ואמור רבנן: בששים; הלכך: מין בשאינו מינו דהיתרא - בטעמא, דאיסורא - בקפילא, ומין במינו דליכא למיקם אטעמא, אי נמי מין בשאינו מינו דאיסורא דליכא קפילא - בששים.

### בבלי עבודה זרה עה ע"ב

**מתני'** הלוקח כלי תשמיש מן העובדי כוכבים את שדרכו להטביל יטביל להגעיל יגעיל ללבן באור ילבן באור השפוד והאסכלא מלבנן באור...**גמ'**... אמר רב חייא בריה דרב הונא: לא אסרה תורה אלא קדירה (דף עו עמוד א) בת יומא, דלאו נותן טעם לפגם הוא. מכאן ואילך לישתרי! גזירה קדירה שאינה בת יומא משום קדירה בת יומא.

### שולחן ערוך יורה דעה צג, א

קדירה שבשל בה בשר, לא יבשל בה חלב. ואם בישל בה בתוך מעת לעת, אסור בנותן טעם. (וצריך לשער נגד כל הקדירה). אבל אם שהה מעת לעת קודם שבישל בה, הוה ליה נותן טעם לפגם, ומותר התבשיל אבל הקדירה אסור לבשל בה לא בשר ולא חלב.

הגה: אבל שאר דברים, מותר. (ריב"ש סימן קכ"ו בשם סמ"ק ובהגמי"י פ"ו) ודין כיסוי קדירה, כדין קדירה עצמה (ד"ע ואו"ה). ויש מחמירים בכיסוי, לומר דאעפ"י שאינו בן יומו דינו כאלו היה בן יומו, (בהגהות ש"ד בשם קובץ) וכן נוהגין בקצת מקומות. וכן אני נוהג מפני המנהג, והוא חומרא בלא טעם. (ד"ע). ומכל מקום במקום שיש שום צד להתיר בלאו הכי, או שהוא לצורך שבת או הפסד, יש להתיר אם אין הכיסוי בן יומו, כמו בקדירה עצמה. ואם לקחו כיסוי רותח מקדירה של בשר ונתנו אותו על קדירה של חלב, אם שניהם חמים, שניהם אסורים אם יש מאכל בקדירה של בשר וחלב. ואם הכיסוי צונן והקדירה חמה, נמי שניהם אסורים אם התחיל להזיע תחת הכיסוי, דתתאה גבר (או"ה). ואם הכיסוי חם, והקדירה צוננת, הכל שרי (שם), רק המאכל צריך קליפה, (לדעת הגהות ש"ד ולא כאו"ה שם), אם אפשר לקלפו, ואם לאו, הכל שרי. ואם לא היה מאכל בקדירה, הכל שרי, דהוי כשתי קדרות שנגעו זו בזו. (הכל ד"ע לסברת הארוך).

### שולחן ערוך יורה דעה צד א-ד

סעיף א

התוחב כף חולבת בקדירה של בשר, או איפכא, משערים בכל מה שנתחב ממנו בקדירה (אם הכף בן יומו דהיינו ששמשו בו בכלי ראשון תוך מעת לעת). (ארוך כלל ז'). ...

סעיף ג

אם יש ס' לבטל הכף, הקדירה והתבשיל מותרים אבל הכף אסור, בין עם בשר בין עם חלב, לפי שהיא בלועה מבשר בחלב...

סעיף ד

אם אין הכף בן יומו, הקדירה והתבשיל מותרים והכף אסור לכתחלה, בין עם בשר בין עם חלב. ומ"מ בדיעבד אינה אוסרת, כיון שלא היתה בת יומא.

## נותן טעם, ונ"ט בר נ"ט בכלים

### בבלי חולין קיא ע"ב-קיב ע"א

איתמר, דגים שעלו בקערה, רב אמר: אסור לאכלן בכותח, ושמואל אמר: מותר לאכלן בכותח; רב אמר אסור - נותן טעם הוא, ושמואל אמר מותר - נותן טעם בר נ"ט הוא...אמר חזקיה משום אביי, הלכתא: דגים שעלו בקערה - מותר לאוכלן בכותח, צנון שחתכו בסכין שחתך בה בשר - אסור לאוכלו בכותח, וה"מ צנון - דאגב חורפיה בלע, אבל קישות - גריר לבי פסקיה ואכיל, קילחי דליפתא - שרי, דסילקא - אסירי, ואי פתך בהו דליפתא - שפיר דמי.

### שולחן ערוך יורה דעה צה א-ב

(א) דגים שנתבשלו או שנצלו בקדירה של בשר רחוצה יפה, שאין שום שומן דבוק בה, מותר לאכלם בכותח, משום דהוי נותן טעם בר נותן טעם דהיתרא. ואם לא היתה רחוצה יפה, אם יש בממש שעל פי הקדירה יותר מאחד בששים בדגים, אסור לאכלם בכותח.

(ב) ביצה שנתבשלה במים בקדירה חולבת, מותר לתת אותה בתוך התרנגולת אפילו לכתחלה. אבל אם נתבשלה בקדירה עם בשר, ואפילו בקליפה, אסור לאכלה בכותח.

הגה: ויש מחמירין בצלייה ובישול לאסור נותן טעם בר נותן טעם. (ריב"ן בשם רש"י ובארוך כלל ל"ד הביא המרדכי וא"ז). והמנהג לאסור לכתחלה, ובדיעבד מותר בכל ענין (סמ"ק וארוך). ודוקא לאכול עם חלב והבשר עצמו, אבל ליתנן בכלי שלהם, מותר לכתחלה (באיסור והיתר הארוך), וכן נהגו. וכן אם לא נתבשלו או נצלו תחילה, רק עלו בכלי של בשר, מותר לאכלן עם חלב עצמו. וכן להיפך (סברת עצמו). וכן אם היה הכלי שנתבשלו או נצלו בו לפגם, שלא היה בן יומו, נוהגין היתר לכתחלה לאכלו עם המין השני (שם בארוך). וכל זה כשהמאכל אינו דבר חריף, אבל אם היה דבר חריף, כגון שבשלו דברים חריפים בכלי של בשר, אפילו אינו בן יומו, או שדכו תבלין במדוך של בשר, אם אכלו בחלב, אוסר אפילו בדיעבד עד דאיכא ס' נגד הבשר הבלוע בהם (בארוך כלל כ"ד וכן משמע בתשובת הרשב"א סימן תמ"ט וב"י סי' צ"ו בשם סה"ת והגהות ש"ד סי' ס"ב בשם מהר"ש ואגור בשם מרדכי). ומכל מקום לא מקרי מאכל דבר חריף משום מעט תבלין שבו, רק אם כולו הוא דבר חריף. ורובו ככולו (וע"ל סימן צ"ו).

### \*שיטות הראשונים (מתוך סיכום הרב שמואל)

ריב"ן - "עלו" היינו שניתנו בקערה אחר הבישול; אך אם נתבשלו ממש בקדרה של בשר, אסור...

רמב"ם, ר"ת, רשב"א, ר"ן, ראבי"ה - מותר גם כשנתבשלו ממש בקדרה של בשר (ומשמע שהוא הדין בצלייה). תרומה, רא"ש, סמ"ג, סמ"ק - "עלו" היינו שניתנו בקערה, ואם נצלו בקדרה של בשר אסור; אך בבישול, מותר גם כשנתבשלו ממש.

### \*סיכום הפוסקים (מתוך סיכום הרב שמואל)

שו"ע - מותר גם כשנתבשלו או נצלו (כרמב"ם). רמ"א - כשנתבשלו או נצלו, אסור לאוכלם עם חלב; ורק אם עלו בכלי בשרי, מותר לאוכלם עם חלב (כריב"ן).

רמ"א - בנתבשלו או נצלו בכלי בשרי, מוסיף כמה פרטים: (א) אף שאסור לכתחילה לאוכלם בחלב, בדיעבד מותר. (ש"ך - היינו, שאם נתן אותם בחלב, מותר לאוכלו.) (ב) ומותר לכתחילה לשים אותם בכלי חלבי. (ש"ך - היינו שלא בדרך עירוי, אחרת הכלי החלבי ייאסר לדעת הרמ"א.) (ג) אם בושלו בכלי שאינו בן יומו, מותר לכתחילה לאוכלם עם חלב.

### פניני הלכה כשרות (ב) לב, הע' 14

**לריב"ן בשם רש"י**, רק אם הדגים הרותחים הונחו על קערה בשרית קרה, טעם הבשר שנבלע בהם נחשב קלוש ומותר לאוכלם עם חלב, אבל אם בושלו בקדירה בשרית, נחשבים בשריים, ואסור לאוכלם עם חלב. ולדעת **התרומה ורא"ש**, נ"ט בר נ"ט נחשב עדיין כטעם המקורי, ולכן אסור לאכול חלב עם דגים שנצלו בקדירה בשרית, אבל מותר לאכול חלב עם דגים שבושלו בקדירה בשרית, כי הם נ"ט שלישי של בשר, כי לדעתם נוזלי הבישול הם נ"ט בר נ"ט, והדגים נ"ט שלישי. **ולדעת רוב הראשונים,** בין אם הדגים התבשלו או נצלו בקדירה בשרית, מותר לאוכלם עם חלב, הואיל והם נ"ט בר נ"ט של היתר, ואין חוששים בהיתר לטעם קלוש כל כך. וכ"כ רמב"ם, רשב"א, ר"ן, ר"ת, ר"י, ראבי"ה ועוד. וכן נפסק בשו"ע צה, א-ב. **והרמ"א** החמיר לכתחילה כריב"ן, שלא לאכול נ"ט בר נ"ט עם המין השני, אבל בדיעבד אם התערבו היקל כדעת רוב הפוסקים.

למעשה ישנן שלוש דעות:

**א) מנהג חלק מיוצאי ספרד** על פי ר' יוסף קארו בבדק הבית: מותר לכתחילה לבשל בכלי בשרי בן יומו תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב, וכ"כ בשו"ת חוט המשולש, ויבי"א ט, יו"ד ד, עפ"י כמה מפוסקי הספרדים.

**ב) מנהג רוב יוצאי ספרד** על פי רבנו ירוחם וסמ"ק: כל מה שהתירו לאכול את הדגים עם חלב הוא בדיעבד, לאחר שכבר התבשלו בכלי בשרי בן יומו, אבל לכתחילה אין להכין בכלי בשרי כזה תבשיל פרווה כדי לאוכלו עם חלב וכן להפך. וכך משמע משו"ע צה, א. וכן הורו רוב פוסקי הספרדים ומהם: כנה"ג, פר"ח, ערך השולחן, פר"ת; בא"ח ש"ש קורח יג; כה"ח א, שמ"ש ומגן ב, יו"ד מב-ג. אבל אם הקדירה הבשרית אינה בת יומה, אפשר לבשל בה מאכל פרווה כדי לאוכלו עם חלב.

**ג) למנהג יוצאי אשכנז**, עפ"י רש"י וריב"ן: גם בשעת הצורך אין אוכלים מאכל פרווה שבושל בקדירה בשרית בת יומה עם חלב, ורק בדיעבד אם התערבו, מותר לאוכלם. אבל את תבשיל הפרווה לבדו, מותר לאכול לכתחילה בכלים חלביים (רמ"א צה, ב). ואם תבשיל הפרווה בושל בקדירה בשרית שאינה בת יומה, בשעת הצורך מותר לאוכלו עם חלב (רמ"א צה, ב; חכ"א מח, ב). אבל לכתחילה אין לבשל אותו לשם כך. ויש מקילים בזה אפילו לכתחילה (גר"א צה, י). אבל בצליה או באפיה, שרבים יותר המחמירים (תרומה, רא"ש ורש"ל), אין להקל.

מחלוקתם זו נוגעת כיום לכלי חרס, עץ וכדומה, שאינם מתנקים היטב, אולם אם בישלו בכלי מתכת וזכוכית שנוקו כמקובל בימינו עם סבון, על פי המבואר לעיל בהלכות ז-ט, בני כל העדות רשאים לנהוג כדעה המקילה, הואיל וידוע שהכלים אינם פולטים טעמים. אמנם לכתחילה כדי לשמור על ההפרדה בין בשר לחלב, נוהגים כמבואר למעלה.

### שולחן ערוך יורה דעה צד, ה

אם בשלו מים בקדרה חדשה ותחבו בה כף חולבת, ואחר כך חזרו ובשלו בה מים פעם אחרת ותחבו בה כף של בשר, ושתי הכפות היו בני יומן ובשום אחד מהפעמים לא היה במים ששים, אסור להשתמש בקדירה (\*) לא בשר ולא חלב, אבל שאר דבר מותר לבשל, מאחר שהיתה חדשה שלא בשלו בה מעולם. הגה: מיהו אם עבר ובישל בה בשר או חלב, מותר, דהוי נותן טעם בר נותן טעם (הגהות מיימוני פ"ט). ...

### שולחן ערוך יורה דעה צד, ט

בשלו דבש במחבת של בשר בת יומא והריקוהו חם בקערה של חלב בת יומא, מותר, משום דהוי נותן טעם בר נותן טעם דהיתרא.

### פניני הלכה כשרות (ב) לב, יא

יש אומרים שמותר מלכתחילה לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי כדי לאוכלו עם חלב ולהיפך (מנהג מקצת מיוצאי ספרד). ויש אומרים שאם הכלי הבשרי בן יומו אסור, ואם אינו בן יומו מותר (מנהג רוב יוצאי ספרד). ויש אומרים שגם בכלי בשרי שאינו בן יומו אין לבשל מאכל פרווה כדי לאוכלו עם חלב, ורק אם כבר בישלו ויש בכך צורך, מותר לערבו עם חלב. אבל אם התבשל בכלי בשרי בן יומו, גם בשעת הצורך אסור לערבו, ואם בטעות התערב בחלב, מותר לאוכלו (מנהג יוצאי אשכנז).

חילוקי מנהגים אלו נאמרו לגבי כל הכלים, אולם נראה שכיום הם קיימים לגבי כלי חרס ועץ שבולעים טעמים אל תוכם, וכן לגבי כלי מתכת וזכוכית שלא נוקו כפי שמקובל בימינו. אבל בכלי מתכת וזכוכית שנוקו עם סבון כמקובל בימינו, כיוון שידוע שאינם פולטים שום טעם, מסתבר שגם המחמירים יסכימו לדעת המקילים, ולכן בני כל העדות יכולים לנהוג כדעת המקילים, לבשל מאכל פרווה בכלי בשרי נקי כדי לאוכלו עם חלב, וכן להפך. אמנם למדנו (לעיל כה, ח), שככלל יש לשמור על ההפרדה בין מערכות הכלים הבשריים והחלביים, וכאשר מתכוונים לאכול מאכלי פרווה עם בשר נכון לבשלם בסיר בשרי, וכאשר מתכוונים לאוכלם עם חלב נכון לבשלם בסיר חלבי. אולם בשעת הצורך, ואפילו לצורך קל, מותר לבשל תבשיל פרווה בכלי בשרי נקי בן יומו, ממתכת או מזכוכית, כדי לאוכלו עם חלבי או להפך.

## כלי פרווה

### פניני הלכה כה, ז

במטבח שמכינים בו מאכלים חלביים ובשריים, צריך לייחד כלי בישול נפרדים לחלב וכלי בישול נפרדים לבשר, ונכון שיהיה ביניהם הבדל ניכר, כדי שלא יתחלפו בטעות. וכן צריך לייחד מערכת צלחות וסכו"ם למאכלים חלביים ומערכת צלחות וסכו"ם למאכלים בשריים, ונכון שיהיה ביניהם הבדל ניכר, כדי שלא יתחלפו. וכן נכון לקבוע לכל מין מקום מיוחד כדי שלא יתערבו. גם כאשר אוכלים מאכלים קרים בשריים או חלביים, מנהג ישראל לשמור על ההפרדה בין הכלים, ולאכול ולהגיש מאכלי חלב בכלים חלביים ומאכלי בשר בכלים בשריים, כדי למנוע מכשול וערבוב ביניהם.

### פניני הלכה כה, י

מצד הדין אין צורך להחזיק כלי פרווה, כי גם כאשר רוצים לבשל מאכל פרווה ולאכול את חלקו עם בשר ואת חלקו עם חלב, אפשר לבשלו בסיר מתכת בשרי או חלבי נקי (כמבואר בהלכה ח). אולם בפועל, רבים נוהגים להדר להחזיק כלי פרווה, כדי להכין בהם מאכלים שאת חלקם רוצים לאכול עם בשר ואת חלקם עם חלב. אחד הטעמים להידור, החשש שמא לעיתים אין מנקים את הכלים היטב ונשאר בהם טעם בשר או חלב. הידור זה נעשה נפוץ יותר בעקבות הוזלת מחירי הכלים.

מנגד, יש מעדיפים מלכתחילה שלא להחזיק כלי פרווה, מפני שלעיתים נוצרים מהם בלבולים, שכן על ההפרדה בין בשר לחלב רגילים להקפיד, אולם על הפרווה אין רגילים להקפיד כל כך, ואולי יטעו לבשל בסיר פרווה תבשיל בשרי ובטעות יערבו אותו אחר כך עם חלב או להפך. וגם אין יודעים אם לנקות את כלי הפרווה עם הכלים הבשריים או החלביים.

לנוהגים להשתמש בכלי פרווה, אם טעו ובישלו בכלי פרווה מאכל בשרי או חלבי, מכשירים את הכלי בהגעלה כדי להחזירו למצב פרווה. אם נשפך עליו חלב רותח או רוטב בשרי רותח, מנגבים את הרוטב ומערים על אותו מקום מים רותחים, כדי להשאירו פרווה.