

נותן טעם לפגם (ב)

בעל אוטונומיה משלו ואין הוא נידון ע"פ הקריטריונים המקוריים של האיסור אלא ע"פ הלכות טעם. כאשר מדובר בתערובת בה ישנה ממשות טרפה אז הרמב"ם פוסק כי לוקים על התערבות גם במידה וטעם תערובת זאת פגום - מדוע? התשובה לכך הינה שאין אנו עוסקים בהלכות טעם אלא בממשות, והלכות ממשות נקבעות ע"פ האיסור שנמצא בתערובת.

(ב) אכילת איסור בתערובת - בעל ה"ד למלך, מחדש כי צריך לחלק בין איסור נטל"פ בדבר שהוא בעין לדין נטל"פ בתערובות. כאשר נטל"פ מופיע בתערובת, גם אם המדובר באיסור שלוקים עליו לא כדרך הנאתו, האכילה לא תחשב אכילת איסור - מדוע? כאשר האיסור נאכל בתערובת אין אנו מחשבים את האכילה כאכילת איסור אלא כאכילת תערובת, ודבר זה גורם שבפעולת האכילה שלנו אכילת האיסור נהיית דבר משני ממנו אנו מתעלמים. התורה אסרה בשר וחלב שלא כדרך הנאתו, אך רק כאשר אכילת הבשר והחלב היא בעין, לדוגמא צ'זבורגר. אולם אם המדובר בקציצת בשר שנתבשלה ברוטב חלבי, ועתה קציצה זאת נופלת לתערובת קציצות כשרות, במצב זה קיים היתר נטל"פ. אם קציצה זו תתבשל בחלב חמוץ, נתיר את תערובת הקציצות.

דבר שאינו נותן טעם לפגם או לשבח

מה דינו של איסור אשר נכנס לתערובות אך אינו מוסיף טעם לא לשבח אך גם לא לפגם? הב"י (יו"ד סימן ק"ג) מביא בשם הגהות אשר"י כי תערובת זו אסורה.

האחרונים נחלקו בהבנת דעה זו:

הש"ך הבין כי איסור שאינו נותן טעם לשבח או לפגם הוא בבחינת גיד, אותו אסרה הגמרא בחולין אע"פ שאין בו טעם. במילים אחרות ישנו תחום שלישי של איסורים האוסרים גם ללא טעם.

טעם לשבח - טעם נטרלי - טעם לפגם

אסור אסור פוגם

ה'מנחת כהן' חולק על הש"ך והוא סבור כי גיד הוא חידוש ולא ניתן ללמוד ממנו לשאר איסורים. לפר"ח יש גישת ביניים, והוא טוען כי האשר"י אסר דבר שאינו מוסיף טעם לתערובות אך נוכחותו מורגשת. ע"פ שיטה זו את עולם הטעמים ניתן לחלק לארבע חלקים:

טעם משובח - טעם נטרלי - חסר טעם - טעם פגום

אסור אסור מותר מותר

נטל"פ בכלים

הגדרת בן יומו

לאחר מלחמת מדין נצטוו ישראל ללבן ולהגעיל את כלי השלל. כלל בידנו כי כלי שאינו בן יומו טעמו פגום, ונחלקו הראשונים בהגדרת יומו לעניין פגימה. דעת רש"י ר"ת והר"ן

פתיחה

בשיעור שעבר עסקנו בעקרונות ההלכתיים של דין נותן טעם לפגם. בשיעור זה נמשיך בנושא זה, ונעסוק יותר בהשלכות הלכתיות שונות הנובעות מדין זה.

בחלקו הראשון של השיעור נעסוק בדין נטל"פ בבשר וחלב ומשם נעבור לדין נטל"פ בכלים ונראה כיצד הדברים משתלבים זה בזה. בסיומו של השיעור נעסוק בהשלכותיו של דין נטל"פ בתעשיית המזון.

נטל"פ בבשר בחלב

מאפיין ייחודי הקיים בדין איסור בשר בחלב, הינו כי באיסור זה האדם לוקה גם שלא בדרך הנאתו (על פי דברי אב"י בגמרא פסחים כה). את ההלכה הנ"ל מסיק אב"י מלשון הכתוב שמיקד את האיסור בבישול ולא באכילה.

לאור הלכה זו, היה ניתן לחשוב כי היתר נטל"פ אינו קיים באיסור בשר בחלב, שכן כפי שאמר אב"י המוקד באיסור בשר וחלב הוא בבישול ולא במעשה האכילה, וממילא גם אכילה שאינה איכותית תאסר. אולם, הרמב"ם בהלכותיו פוסק את שתי ההלכות:

"כל האוכלין האסורין, אינו חייב עליהן עד שיאכל אותן דרך הנאה חוץ מבשר בחלב, וכלאי הכרם: לפי שלא נאמר בהן אכילה, אלא הוציא איסור אכילתן בלשון אחרת - בלשון בישול ובלשון הקדש, לאסור אותן ואפילו שלא כדרך הניה" (מא"א פ"ד, הלכה י).

"ואם היה בשר בחלב, או יין נסך, ויין עורלה וכלאי הכרם שנפלו לדבש, או בשר שקצים ורמשים שנתבשל עם הירק, וכיוצא בהן - טועם אותן הגוי, וסומכין על פיו. אם אמר אין בו טעם, או שאמר יש בו טעם, ומטעם רע הוא והרי פגמו - הכול מותר, והוא שלא יהיה סופו להשביח, כמו שביארנו. ואם אין שם גוי לטעום - משערין אותו בשיעורו, בשישים או במאה או במאתיים" (מא"א פט"ו, הלכה ל).

מחד פוסק הרמב"ם כדברי אב"י כי לוקין על אכילת בשר בחלב גם שלא כדרך הנאתו. אולם מאידך גיסא הוא פוסק כי נותן טעם לפגם בתערובת בשר בחלב מותר. כיצד ניתן ליישב בין הדברים?

האחרונים, תרצו קושייה זאת, ע"י חלוקה עקרונית ויסודית בדיני תערובות:

(א) דין טעם כעיקר בבשר בחלב - ר' חיים מסביר את דין 'טעם כעיקר' באופן מחודש ביותר. לדעתו 'טעם כעיקר' אינו אומר כי האיסור עובר בין חתיכות התערובת (כפי שהסברנו בשיעור הקודם), אלא מדובר בדין מחודש האומר כי התורה אסרה אכילת מאכלים בהם יש טעם איסור. לאור זאת סרה טענתנו על הרמב"ם כיצד הוא פסק כי נטל"פ בב"ח מותר אע"פ שעל בשר וחלב לוקים שלא כדרך הנאתו. שכן טעם הוא דין עצמאי ומוחדש

בסימן קכב מביא השו"ע את שיטת הרשב"א בלבד, ומכאן הסיק הש"ך שדעת השו"ע כדעת הרשב"א. נפק"מ למעשה היא במקרה שאנו יודעים שבשלו בסיר מן יומו מלוכלך. חשוב להדגיש, וכך מעיר הרמ"א, שאם יש שישים בכלי כנגד הממשות לכל הדעות התבטל שנתבשל בה מותר (מהמרש"ל החמיר והצריך שישים בתבטיל) ובד"כ ברוב המקרים זאת המציאות (כך העיר הפמ"ג משמו של אר"ה יר"ד צה).

דבר חריף

כאשר המאכל המתבשל בכלי שייך לקבוצות החריפים, החריפות שבו משבחת את הטעמים. מקור הדין לחריף היא הסוגיה בע"ז לט. העוסקת בקורט של חלתית. החלתית היא צמח המשמש לצורכי רפואה ותיבול ובעל חריפות רבה, וצריכת יתר שלו עלולה להביא לסכנת חיים ולכן יש לצרכו בכמויות מזעריות (קורט). ע"פ הגמרא קורט של חלתית אשר נחתך באמצעות סכין של עובר כוכבים נאסר על ידי הסכין אע"פ שהטעם בסכין של עובר כוכבים פגומה.

מהו טעם דין זה? הגמרא אומרת כי חריפות החלתית משבחת את השמנונית שנמצאת על גב הסכין. להלכה פסקו הראשונים כי קורט של חלתית אסורה, אלא שנחלקו הראשונים האם בכל דבר חריף אנו אומרים שיש בכוחו להשביח טעם פגום או שמא הדבר נאמר דווקא בקורט של חלתית ולא בדבר חריף אחר. לשונו של השו"ע בסימן צו בנושא זה סתומה והוא מביא בשם י"א שאסור לאכול דבר חריף שנחתך ע"י סכין של איסור בת יומא מקונחת. מסתימתו של השו"ע נראה שהוא פוסק שכל דבר חריף יכול לעורר טעם פגום ואין הדבר יחודי לקורט של חלתית.

שאלה נוספת המתעוררת בדברי המפרשים הינה האם דבר חריף מעורר טעם פגום רק בתערובת איסור או גם בתערובת היתר. כלומר, מה יהיה הדין במקרה בו בשלו דבר חריף כגון סלק, בכלי חלבי שטעמו פגום. האם הסלק בחזקת חלבי ואסור לאוכלו במאכל חלבי, או שלא?

לדעת הט"ז ניתן להקל בתערובת היתר במצב של נ"ט ב"ר נ"ט, אולם לענ"ד מפסקת השו"ע ניתן להקל אף יותר. השו"ע (סי' ק"ג, סעיף ו) אוסר דבר איסור חריף אשר בושל בכלי שאינו בן יומא, אולם הוא לא מזכיר בדבריו בשר וחלב. לענ"ד הדברים נובע מתוך תפיסה יסודית כי בבשר וחלב עיקר האיסור הוא במעשה הבישול, וכאשר הבישול נעשה בצורה פגומה אין הוא נחשב מעשה בישול. אע"פ שחריפות שבתבטיל גורמת לכך שטעמו יהיה משובח, מאחר שהדברים לא נעשו באופן הרגיל של בישול, התבטיל לא נאסר.

נטל"פ בתעשיית המזון

כדי להעניק למאכלים מרקם וטעם מיוחדים, משתמשים בתעשיית המזון בג'לטין. קיימים שלושה סוגים של ג'לטין: ג'לטין סינתטי - אשר מקורו מן הצומח, ג'לטין מן החי - שבו נעסוק להלן, וג'לטין העשוי מעצמות דגים.

המדרש בפרשת שמיני לומד מהפסוק "מבשרם לא תאכלו" שדווקא בשר נבלה וטרפה אסור באכילה, אולם עצמות, עורות וגידים לא נאסרו. המפרשים נחלקו בהבנת המדרש: האם עצמות נבלות וטרפות מותרות באכילה, או שמא הן

שלינת לילה של הכלי פוגמת את טעמו, אולם דעת הגהת הר"י ש'יומו' לעניין פגימה הינו זמן מעט לעת. וכן פסק השו"ע להלכה. במה נחלקו הראשונים?

הרא"ש במסכת ע"ז (ה', לו) מביא את תשובת ר"ת בנושא הקובע 'שלינת לילה פוגמת'. בתשובה זו, ר"ת מבסס את תשובתו על שתי מקורות: היסטורי והלכתי:

- מצד המציאות ההיסטורית טוען ר"ת כי בתקופת חז"ל לא היו נעשים בישולים בשעות הלילה. כך נלמד מדברי הגמרא בברכות הקובעת כי שעת שכיבה היא בתחילת הלילה. ר"ת מניח שאי הבישול הוא שמביא את הפגימה לטעם הבלוע בקדירה, ולכן חז"ל קבעו שלאחר לילה אחד הטעם שבקדירה נפגם, משום שבתקופתם בפרק זמן זה לא היה בישול בקדירה.

- מן הצד ההלכתי טוען ר"ת כי ממספר סוגיות במסכת זבחים (עז. במשנה) משמע שהלילה פוגם בטעם הממשות של בשר הקודשים. מכאן עושה ר"ת ק"ו שהדברים פועלים באופן דומה בקדירה.

בסוף התשובה מסתפק ר"ת איזה מחלקי הלילה הוא אשר גורם את הפגימה, והרא"ש אשר זן בדבריו מביא אסמכתא לכל אפשרות מסוגיות במסכת זבחים. בשורת הלכה קובע ר"ת שיש לחכות לילה שלם ולחשוש לכל אחת מן השיטות.

מתוך עיון בדבריו של ר"ת נראה כי הוא רוכב אתרי רכשי. מחד הוא קובע כי לילה הוא מדד כמותי לזמן ואם לא נעשה בישול בקדירה טעמה יכול להפגם. מאידך הוא לומד את הלכות פגימת טעם באיסור והיתר מקודשים, ושם הלילה הוא מחולל הפגימה ולא הזמן ללא בישול. פתרון לדברים ניתן למצוא בפסקי ע"ז בספר אור זרוע (סימן ר"ס), שם מובאת תשובת ר"ת בגרסא 'מלאה'. ר"ת מבאר שם כי מאחר והוא נבדל כיצד להסביר את המונח 'יומו' הוא חושש לשתי השיטות הפרשניות. כך שצריך להמתין לילה שלם ולחשוש לשיטה שהלילה מעורר הפגימה. וכמו כן לחשוש לשיטה שאי הבישול הוא אשר מחולל את הפגימה.

הר"י כאמור, סבר שאת מונח יומו יש לפרש כפשוטו = 24 שעות. השו"ע חשש לשיטתו וכן משמע מהרא"ש שהעדיף לחשוש בכך ששימר את פסקתו של ר"ת שחשש גם הוא לשתי השיטות. האחרונים התלבטו האם מעט לעת של שיטת הר"י דורשת לילה רצוף שלם (כך שאם בישול באמצע לילה של שלישי טעמה יפגם באמצע ליל רביעי) או לא. לענ"ד מתוך דברי הרא"ש המשווה בין שיטת ר"י לר"ת ניתן להבין שלדעתו צריך לחשוש לילה רצוף. ברם השו"ע סתם בעניין וכפי שראינו הראשונים בסוגיה זו הולכים במגמה כללית לחשוש לכל השיטות, ולכן לכתחילה נראה כי יש מקום לחשוש לילה שלם רצוף.

כלי שנשאר ממשות על דופניו

פעמים שע"ג הסיר נשארות שאריות שמנונית או שאר מיני מזון דבוקים, האם טעמם של אלה נפגם כאשר הם אינם בני יומן? בשאלה זו נחלקו הראשונים: הרמב"ם והרמב"ן סוברים שטעמם של שאריות מזון הדבוקות נפגם, ואילו הרשב"א כתב לאסור. להלכה מביא השו"ע בסימן קג את שתי השיטות אולם

אסורות ורק אין לוקים על אכילתן? בעל ה"ציץ אליעזר" נוטה להבין את המדרש כפשוטו, שעצמות יבשות אינן אסורות באכילה כלל, ואילו ה"מנחת יצחק" וה"אגרות משה" סוברים שיש באכילת עצמות אלו איסור דרבנן. כאשר העצמות רכות ויש בהן את מח העצם, השו"ע (יר"ד סי' צ"ט) פוסק שהן אסורות באכילה, ונחלקו האחרונים בגדר איסור זה: ה"אגרות משה" כתב שהוא מדאורייתא, ואילו ה"ציץ אליעזר" כתב שהוא מדרבנן.

הג'לטין מופק מעצמות בעלי חיים, ובתהליך ההכנה אין מפרידים בין העצמות הלחות ליבשות. לכן, לכאורה, הג'לטין מופק גם מעצמות רכות, ואסור לאוכלו. אמנם, ה"ציץ אליעזר" (ח"ד בפתחה) כותב שכיוון שבתהליך הייצור העצמות מיובשות והופכות לאבקה, אזי סר מהן הטעם. לדעתו, גם העצמות הרכות נאסרו באכילה רק כאשר הן לחות, אולם לאחר שסר מהן הטעם - מותר לאוכלן.

נימוק נוסף שמופיע באחרונים להיתר הג'לטין הוא התהליך הכימי של זיקוק מהעצמות, שבמהלכו העצמות הופכות לאינן ראויות לאכילה. לטענת חלק מהאחרונים, כאשר בשר אסור הופך לאינו ראוי לאכילה - פוקע ממנו האיסור, ואפילו אם אחר כך מערבים אותו באוכל אחר, מותר לאוכלו. היתר דומה מצאנו בדברי רבנו יונה (המובא ברא"ש פ"ו דברכות), המתיר להריח בושם שנעשה מדם חיה טמאה, כיוון שהדם עבר תהליך של עיבוד ושוב אין הוא אותו הדם האסור. אמנם, ה"אור שמח" ואחרונים נוספים חלקו על היתר זה, וכתבו שכיוון שהאדם מעוניין בתהליך העיבוד הכימי, וזו דרך הפקת הג'לטין הרגילה, אזי האיסור אינו פוקע מהעצמות.

להלכה, ה"אחיעזר" וה"ציץ אליעזר" מתירים להשתמש בג'לטין, ואילו ה"אגרות משה" וה"מנחת יצחק" אוסרים זאת. השגחות ה'מהדרין' אינן מאפשרות שימוש בג'לטין העשוי מן החי, אלא בג'לטין סינתטי או בג'לטין העשוי מדגים בלבד. הכשרויות הרגילות מתירות שימוש בג'לטין, ובלבד שיצויין ברכיבי המוצר כי הוא מכיל ג'לטין (או "ג'לטין כשר", שפירושו - ג'לטין שהופק מן החי, שנחלקו הפוסקים בכשרותו, להבדיל מג'לטין שנעשה ללא עיבוד מסיבי, שלכל הדעות הוא אסור באכילה).

* *

* כל הזכויות שמורות לשיבת הר עציון, תש"ע *

* עורך: אביעד ביגנשטוק *

* *

* בית המדרש הוירטואלי *

* מיסודו של *

* The Israel Koschitzky Virtual Beit Midrash *

* האתר בעברית: <http://www.etzion.org.il/vbm> *

* האתר באנגלית: <http://www.vbm-torah.org> *

* *

* משרדי בית המדרש הוירטואלי: 02-9937300 שלוחה 5 *

* דוא"ל: office@etzion.org.il *

* לביטול רישום לשיעור: <http://etzion.org.il/vbm/> *