

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך ©

Урок 5

איסור והיתר הלכות בשר בחלב שיעור 5

נושא השיעור: הכנת גבינה ע"י מעמיד

Тема урока: Приготовление сыра с помощью сычуга

תוכן השיעור:

Содержание урока

1. סעיפי השו"ע והרמ"א (כולל ציוני ט"ז וש"ך).
2. חלב קיבה.
3. דין מעמיד – סוגיות הגמרא.
4. נ"ט בר נ"ט.
5. זה וזה גורם.
6. שאלות חזרה .
7. שאלות למעשה הנובעות משיעור זה (ומשיעורים שעברו).

1. Параграфы из Шульхан Оруха (с комментариями Шах и Таз)
2. Молоко из телячьего желудка
3. Закон о приготовлении сыра – отрывок из Геморы
4. Вкус – порождение вкуса
5. «Два фактора влияют одновременно»
6. Вопросы для повторения
7. Практические вопросы, связанные с материалом этого урока (и предыдущих уроков)

© פרחי שושנים

אין להשתמש או לצלם חלקים משיעור זה לשום מטרה ללא רשות מפורשת מהמו"ל

' פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך '

העובר על כך עובר באיסור גזל על פי כל דין, וח"ו לתלמידי חכמים לעשותו.

רשות השימוש היא אישית בלבד ולצורך לימודי הקורס ולחזרה ושינון וכל שימוש אחר טעון בקשת הרשות!

פרחי שושנים רחוב בית וגן 99 ירושלים - טלפון לשאלות על השיעורים 029920755

In usa 164 Village Path, Lakewood NJ 732-730 3344 fax 1-877.Pirchei (732-367 8168)

כתובתנו באינטרנט: www.shemayisrael.com

שאלות למעשה הנובעות משיעור זה (ומשיעורים שעברו):

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С МАТЕРИАЛОМ ЭТОГО УРОКА (И ПРЕДЫДУЩИХ УРОКОВ)

שאלה :

Вопрос:

מדוע אסור לאכול גבינה של נכרים, באופן שהיא נעשתה מחלב של בהמה טהורה ?

Почему запрещено есть нееврейский сыр, если он приготовлен из молока кошерного животного?

תשובה :

Ответ:

כדי לזרז את תהליך התסיסה ולהקשות את הגבינה, רגילים להוסיף אנזימים לחלב. אפי' אם האנזימים הללו יהיו פחות משיעור של אחד משישים ביחס לכל החלב, הם לא יתבטלו. זאת משום שהאנזימים יוצרים (מעמידים) את הגבינה ומפאת חשיבותם הם לא בטלים. מכיוון שאנזימים אינם כשרים ואינם בטלים, כל הגבינות המיוצרות על ידם הן אסורות.

Чтобы ускорить процесс брожения и сделать сыр более твердым, принято добавлять в молоко ферменты. Даже если этих ферментов будет меньше, чем одна шестидесятая всего объема молока, они не будут аннулированы. Дело в том, что эти ферменты как раз и делают сыр, и из-за их важности для этого процесса невозможно сказать, что они могут быть аннулированы. А раз ферменты некошерны и не аннулируются, все сыры, сделанные с их помощью, будут запрещены.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

שאלה :

Вопрос:

הוציא כף חמה מתוך קדירה של בשר והניח אותה מיד ע"ג הכיריים, האם הכף תהיה טריפה ? האם צריך לחשוש שבמקום שהניח את הכף ישנן בליעות מחלב ?

Если из мясной кастрюли вытащили горячую ложку и сразу же положили ее на плиту, - станет ли ложка некошерной? Следует ли опасаться того, что в том месте, куда положили ложку, есть впитавшееся молоко?

תשובה :

Ответ:

הכף תישאר כשרה. ראשית, משום שאין אנו יודעים האם יש חלב במקום שבו הניח אותה. שנית, יש מקום לומר שאפי' אם היה שם חלב, הוא לא היה בן יומו. זהו מצב דומה לספק ספיקא שלמדנו בשיעור האחרון בשם הרעק"א. זאת ועוד, הרמ"א (בסי' צב סעי' ח) אומר ששתי קערות שנגעו זו בזו, האחת חלבית והשניה בשרית, אינן אוסרות האחת את השניה מפני "שאינן בליעה יוצאת בלא רוטב". בליעות אינן יוצאות (ביבש) אלא ע"י רוטב (יש לציין שדין זה הוא רק בדיעבד, אך לדעת האחרונים אין היתר להשתמש בדין זה אפי' לכתחילה, כגון להצמיד סיר בשרי לסיר חלבי יבשים).

Ложка останется кошерной. Во-первых, потому что мы не знаем, было ли молоко в том месте, на которое положили ложку. Во-вторых, есть основания сказать, что, даже если там и было молоко, оно не было бен йоймо. Эта ситуация напоминает «сомнение, умноженное на сомнение», описанное рабби Акиво Игером, которое мы разбирали на предыдущем уроке. И, кроме того, Рамо (в главе 92, параграф 8) говорит, что если соприкоснулись две миски, мясная и молочная, они не делают друг друга запрещенными, поскольку (в этом случае – перев.) «впитавшиеся вещества не переходят без бульона».

Впитавшиеся вещества выходят наружу (из сухой посуды) только с помощью бульона. (Следует отметить, что этот закон применяется только бедиавад, но, по мнению Ахройним, запрещено (по-моему, должно быть «разрешено» - переспросите рава – перев.) использовать его даже лехатхило, например, ставить сухую мясную кастрюлю внутрь сухой молочной).

שאלה :

Вопрос:

מדוע צריך הכשר למסטיק, אילו טריפות יכולים להיות בו ?

Почему жевательная резинка должна иметь эхшер – что там может быть некошерного?

תשובה :

Ответ:

ראשית נקדים שכל דבר שאוכלים צריך שיהיה לו הכשר.

Начнем с того, что эхшер должен быть у всего, что едят.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

(ברצוני להוסיף דוגמא לחומרת הצורך בהכשר, ממעשה שכתב לנו אחד מהמשתתפים בקורס: אביו עובד במפעל בארה"ב, והוא סיפר לו על שמן צמחים מסוים שנעשה בבולטימור שהוא אינו כשר, זאת למרות שאותו מוצר באותה אריזה שנעשה בבית חרושת בניו יורק הוא כן כשר. מקור ההבדל הוא שבפס הייצור בבולטימור מייצרים סוג נוסף של שמן שהוא טרף והם אינם מנקים מספיק את המכונות בין יצור הסוגים השונים של בישול השמן (לעיתים צריך גם הכשרה). יש לדעת שאי אפשר להתייחס למוצר ככשר ע"י קריאת המרכיבים שלו, שכן גם אם ידוע שמרכיבי המוצר הם כשרים עדיין עלול להיווצר מכשול בשעת הכנתו.

Я хочу привести пример, показывающий, насколько серьезно требование эхшера. Это история, которую рассказал один из участников курса. Его отец работает на фабрике в Америке, и он рассказал ему, что определенное растительное масло, которое делают в Балтиморе, некошерно, хотя в точности такой же товар, в точно такой же упаковке, производящийся в Нью-Йорке, кошерный. А разница была в том, что в Балтиморе на той же линии производили еще одно масло, некошерное, и рабочие недостаточно тщательно мыли оборудование перед варкой другого сорта масла (иногда его нужно и кошеровать). Следует знать, что продукт нельзя считать кошерным только на основании списка ингредиентов, поскольку, даже если мы точно знаем, что все ингредиенты кошерны, при производстве продукта могут возникнуть самые неожиданные проблемы.

במסטיק ישנו גם עניין נוסף והוא הג'לטין, שהוא עלול להיות מיוצר מעצמות יבשות של חיות. אפי' כשהעצמות הם יבשות כל כך והם כמו חתיכת אדמה וכבר לא נשתייר בהם שום טעם, עדיין הם באיסורם לכתחילה, כמו שכתב הש"ך בסימן זה ס"ק לג.

С жевательной резинкой связана еще одна проблема – желатин, который часто делают из высушенных костей животных. Даже если кости совершенно высушены и «стали как пыль земли», так что никакого вкуса в них не осталось, - они все равно запрещены лехатхило, как пишет Шах в этой главе, параграф 33.

שאלה :

Вопрос:

בזמן שמפרידים את החלב כדי ליצור את מי החלב, האם לא יישאר טעם חלב גם במי החלב, בייחוד אם התהליך הוא ע"י בישול. האם בישול מי חלב עם בשר אינו איסור דאורייתא, משום טעם כעיקר?

Когда молоко разделяют на фракции для производства сыворотки, разве в этой сыворотке не остается вкуса молока, в особенности, если это делается нагреванием? Разве варка молочной сыворотки с мясом не будет запрещена по закону Торы, поскольку «вкус рассматривается как само вещество»?

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

תשובה :

Ответ:

הנודע ביהודה אומר שקרוב לוודאי שיש תמיד שישים במי החלב כנגד טעם החלב שמתבשל עמו. במילים אחרות, אם היינו יכולים לסמוך על בדיקת הטעם, לא היינו טועמים שום טעם של חלב במי חלב (בסימן צח נלמד בעה"י שהמקור לשישים הוא משום שכבר וודאי אין טעם, ושם יתבאר דין טעימת עכו"ם), לכן טעם כעיקר אינו גורם איסור בנידון זה.

«Нойдо бе-Йеһудо» говорит, что почти наверняка молочной сыворотки в шестьдесят раз больше, чем молока, которое с ней сварилось. Другими словами, если бы мы могли полагаться на проверку вкуса, мы ни за что не почувствовали бы в этой сыворотке вкуса молока. (В главе 98 мы, с Б-жьей помощью, узнаем, что источник идеи аннулирования шестьюдесятью частями состоит в том, что вкуса уже не остается, и там же будет рассматриваться закон о том, может ли нееврей пробовать сомнительное кушанье). Поэтому в данном случае закон «вкус рассматривается как само вещество» не приводит к запрещению.

שאלה :

Вопрос:

האם לציר היוצא ממליחת הבשר יש דין של בשר?

Имеет ли жидкость, вытекающая из высаливаемого мяса, закон самого мяса?

תשובה :

Ответ:

השולחן גבוה אומר שציר בשר יש לו דין של בשר עצמו, ולכן הוא נאסר מדאורייתא כשמתערב עם חלב. החוות דעת (סימן צא סעיף ט) אומר שציר היוצא מהבשר אינו כבשר, אלא רק הציר שהיה בשעה שמלחו את הבשר, דהיינו במשך כל שיעור זמן המליחה (18 דקות), משום שהבשר מתחמם על ידו והציר בולע טעם מהבשר, והוא נאסר משום טעם כעיקר. לעומתו, הדרכי תשובה (ס"ק עז) כתב שכל הציר היוצא ע"י המליחה נחשב כבשר.

«Шульхон Говоа» говорит, что жидкость, вытекающая из мяса, имеет тот же закон, что и само мясо, и поэтому она запрещает молоко, с которым перемешалась, по закону Горы. Хойвас Даас (глава 91, параграф 9) говорит, что жидкость, вытекающая из мяса, не рассматривается как само мясо, - мясом считается только тот рассол, который образовался во время самого высаливания мяса, то есть в течение времени высаливания (18 минут), поскольку из-за высаливания мясо нагревается, жидкость впитывает вкус мяса и запрещает молоко по закону «вкус рассматривается как само вещество». Однако Даркей Тшуво (параграф 77) пишет, что вся жидкость, вытекшая наружу при высаливании, считается мясом.

שאלה :

Вопрос:

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

מאחר שגידים אין בהם טעם (כמובא בסימן ק סעיף ב), מדוע הם נאסרים מדרבנן. אם האיסור לאוכלם אינו אלא משום מראית העין, האם כשנוציא את הגידים מתוך החלב יהיו מותרים באכילה לבדם?

Если у сухожилий нет вкуса (как сказано в главе 100, параграф 2), почему мудрецы их запретили? Если запрет есть их происходит только из-за «плохого впечатления», то, возможно, если извлечь сухожилия из молока, их будет разрешено есть отдельно?

תשובה :

Ответ:

לא. הגורם לאיסור הוא משום שטעם החלב נכנס בגידים. ואולם החלב עצמו מותר משום שאין טעם יוצא מהגידים כלל, לכן מותר לשתותו ללא הגידים שבו (יד יהודה).

Нет. Причина запрета в том, что в сухожилия впитывается вкус молока. Однако само молоко остается разрешенным, поскольку из сухожилий никакого вкуса в молоко не переходит. Поэтому, вынув из него сухожилия, его можно пить. («Яд Йехудо»).



ט חלב הנמצא בקיבה כד) אינו חלב ומותר לבשל בו בשר אפילו בצלול שבה (טור בשם רי"ף ורמב"ם) (ז) כה) ויש מי שאוסר (תוס' ורא"ש ור"ת ורשב"א ור"ן).

9. Молоко, находящееся в телячьем желудке (כד, не является молоком, и в нем разрешено варить мясо – даже в находящемся в желудке жидком молоке. (Тур от имени Риф и Рамбома) (ז) כה). Но некоторые запрещают это (Тойсфойс, Рош, Рабейну Там, Рашбо и Ран).

רמ"א: (וכן נוהגין).

Рамо: (И этому мнению принято следовать).

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

י חלב הנמצא בקיבה כו) (לכתחילה אין להניחו בקיבה עד שיצטנן החלב בתוך הקיבה (ארוך כלל י"ח בשם רבי שמחה והג"ה אשיר"י) אבל בדיעבד אין לחוש (ח) כז) **שנמלה בקיבתה כח) או שעמד בו יום אחד (ט) (ט) אסור להעמיד בו:**

10. Молоко, находящееся в телячьем желудке (כו, лехатхило не следует там оставлять до того момента, пока оно полностью не остынет (Орух, глава 18, от имени рабби Симхо, и примечания Ашри), однако бедиавад этого можно не опасаться (ח) כז). Молоко, которое было высолено вместе с желудком (ח) כח) или простояло в нем один день (ט) כט), запрещено использовать для производства сыра.

רמ"א: ואם העמיד בו אם הוא הצלול אוסר כל הגבינות (י) (ל) עד שיהא ס' בחלב שהעמיד נגד הקיבה האסורה¹ ואם היה ס' בחלב הכל מותר.

Рамо: А если его использовали для производства сыра, то, если оно жидкое, оно запрещает весь сыр (י) (ל), если молока для сыра не будет в шестьдесят раз больше, чем молока из запрещенного желудка¹; если же молока будет в шестьдесят раз больше, все разрешено.

(יא) (לא) ואם היה [החלב שב...²] הקיבה קרושה אינה אוסרת כלום אפי' לא היה ס' בחלב נגד הקיבה (לדעת ר"ת)

А если [молоко, находящееся в²] желудке, было створожившимся, то оно ничего не запрещает, даже если кошерного молока не было в шестьдесят раз больше, чем молока из желудка (по мнению рабейну Там).

ואם היה [החלב שב...]. הקיבה צלול מתחילה ונקרש יש לו דין צלול (בית יוסף בשם רשב"א ובשם הפוסקים), ויש מקילים בזה (ש"ד בבית יוסף בשם המרדכי) (לב) ובמקום הפסד יש להקל

Если же [молоко, находящееся в] желудке, сначала было жидким, а затем створожилось, к нему относится закон жидкого молока (Бейс Йойсеф от имени Рашбо и от имени Пойским); некоторые же облегчают здесь требования закона (Сифсей Даас на Бейс Йойсеф от

¹ הש"ך ביאר שהרמ"א התכוון לומר שצריך שישים כנגד החלב שנאסר ע"י המליחה עם הקיבה או ע"י שייבתו בקיבה.

Шах разъясняет, что Рамо имеет в виду следующее: необходимо, чтобы кошерного молока было в шестьдесят раз больше того молока, которое стало запрещенным из-за высаливания с желудком или из-за долгого нахождения в нем.

² הש"ך מוסיף תיבות אלו.

Эти слова добавляет Шах.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

имени Мордехая) (לב), и в случае убытка требования закона следует облегчать.

לג) עור הקיבה לפעמים מולחים אותו ומייבשים אותו ונעשה כעץ³ וממלאים אותו חלב מותר דמאחר שנתייבש הוה כעץ בעלמא ואין בו להלוחית בשר (ב"י בשם שבולי הלקט).

(לג) Кожу желудка иногда высаливают, высушивают, пока она не станет похожей на дерево³, и наполняют молоком; и это разрешено, поскольку, высохнув, она получает закон обычного дерева и лишается мясной влаги (Бейс Йойсеф от имени Шибойлей а-Лекет).

יא אם (יב) העמיד גבינה בעור קיבת כשרה לד) יש בה טעם בשר אסורה ואם לאו מותרת לה) אבל המעמיד בעור קיבת נבילה וטריפה ובהמה טמאה אוסר בכל שהוא:

11. Если (יב) сыр поставили в коше кошерного телячьего желудка (לד, то, если в нем есть вкус мяса, он запрещен, а если нет, разрешен (לה). Но, если сыр поставили в коже желудка умершего, трефного или некошерного животного, то (эта кожа – перев.) запрещает сыр в «минимальном количестве».

רמ"א: משום דדבר האסור בעצמו⁴ ומעמיד אפילו באלף לא בטיל (כ"כ בית יוסף לדעת הרשב"א ור"ן) ודוקא שלא היה שם מעמיד אחר רק האסור לו) אבל אם היה שם ג"כ מעמיד היתר (יג) הוי זה וזה גורם ומותר אם איכא ס' נגד האסור (ממשמעות המרדכי):

Рамо: Поскольку если какая-то вещь сама по себе запрещена⁴ и используется как закваска для приготовления сыра, она не аннулируется даже тысячекратным превосходством (так написал Бейс Йойсеф в соответствии с мнениями Рашбо и Ран). И речь идет только о случае, когда для приготовления сыра не использовалась никакая другая закваска, кроме запрещенной (לו). Но если там была также и разрешенная закваска (יג), тогда «два фактора влияют одновременно», и сыр разрешен, если молока в шестьдесят раз больше запрещенной закваски (так следует из слов Мордехая).

חלב קיבה

МОЛОКО ИЗ ТЕЛЯЧЬЕГО ЖЕЛУДКА

³ משום שאין בו טעם.

Поскольку в нем нет вкуса.

⁴ כגון: בשר טרף.

Например, трефное мясо.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

אחת הדרכים להכין גבינה היא להשתמש באנזימים. אחת הדרכים הטובות לאגור את אותם האנזימים ללא שימוש באמצעים מודרניים, היא, לתת לעגל לינוק הרבה וליטול חלב זה לפני שהוא מספיק לעכל את החלב. החלב הזה נקרא "חלב קיבה" מפני שהוא התעכל רק חלקית בקיבה. כשמוסיפים אותו לכלי גדול שיש בו חלב הוא יוצר תסיסה בחלב, ומזה מתחיל תהליך עשיית הגבינה. השאלה הנידונה היא, האם מותר להוסיף מחלב זה שהתעכל למחצה לתוך שאר החלב? האם יש לו דין בשר או חלב, האם הוא נקרא פרווה, או שמא הוא נאסר משום שיש בו טעם של שניהם, החלב והבשר יחדיו?

Один из способов приготовить сыр – использовать ферменты. Один из самых простых способов выделить нужные ферменты, не используя современное высокотехнологичное оборудование, - дать теленку высосать много молока, а затем собрать его, не дав перевариться в желудке теленка. Такое молоко называется «молоком из телячьего желудка» (из сычуга – перев.), поскольку оно успевает перевариться в желудке только частично. Когда его доливают в большую емкость с молоком, оно вызывает там брожение, и так начинается процесс приготовления сыра. Вопрос, который мы обсуждаем, следующий: разрешено ли добавлять это частично переварившееся молоко к остальному молоку? Рассматривается ли это молоко как молоко или как мясо, или, может быть, оно называется парве, или оно запрещено, поскольку содержит вкус их обоих, и мяса, и молока?

הטור מביא בניהון זה שלוש דעות:

Тур приводит по этому вопросу три мнения:

~~טוע סעיף ט~~

1. דעת הרי"ף והרמב"ם: חלב שנמצא בתוך הקיבה אין שום צד לומר שהוא נקרא חלב ואפי' אם הוא צלול, לפיכך מותר לבשלו עם בשר. הטעם לכך שאין הוא נקרא חלב, הוא, משום שברגע שהמזון מתחיל להתעכל (משעה שהעגל בלעו) הוא נקרא "פירשא בעלמא", וכמו כל פסולת הרי הוא פרווה.

1. **Мнение Риф и Рамбома:** Про молоко, находящееся в телячьем желудке, нет ни малейшей причины сказать, что оно является молоком, даже если оно жидкое, поэтому его разрешено варить с мясом. Молоком оно не называется потому, что в тот момент, когда пища начинает перевариваться (то есть с того момента, когда теленок проглотил его), оно называется «просто экскременты», и, как всякие экскременты, является парве.

2. דעת רש"י: אפי' חלב שהוא כבר קרוש אסור לבשלו עם בשר (כלומר שגם קרוש נקרא עדיין חלב).

2. **Мнение Раши:** Даже если это молоко уже створожилось, его запрещено варить с мясом (то есть даже створожившееся молоко в телячьем желудке по-прежнему называется молоком).

3. שיטת רבינו תם: חלב צלול שבקיבה אסור (עם בשר), ואילו קרוש מותר.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

3. **Мнение Рабейну Там:** Жидкое молоко из телячьего желудка запрещено (с мясом), а створожившееся – разрешено.

המחבר פוסק להלכה כדעת הרי"ף והרמב"ם.

Мехабер постановляет Галоху по мнению Риф и Рамбома

עבודה זרה כט ע"ב: אמר ר' יהודה, שאל ר' ישמעאל את ר' יהושע כשהיו מהלכין בדרך, אמר לו, מפני מה אסרו גבינות של עובדי כוכבים? אמר לו, מפני שמעמידין אותה בקיבה של נבילה.

«**Авойдо Зоро**», 296: Рассказывает рабби Йехудо: Спросил рабби Йишмоэль рабби Йехойшуо, когда они шли по дороге, и сказал ему: «Почему запретили нееврейские сыры?» Тот ответил ему: «Потому, что их приготавливают в желудках некошерных животных».

חולין דף קטז ע"א: המעמיד בעור של קיבה כשירה, אם יש בנותן טעם הרי זו אסורה.

«**Хулин**», лист 116a: Если ставят сыр в коже желудка кошерного животного, то, если она придает вкус, сыр запрещен.

הגמרא בע"ז לא כתבה שיעור לאיסור או לביטול אלא רק כתבה בפשטות שהגבינה אסורה. לכאורה ניתן להסיק מזה שהגבינה נאסרת בהעמדה זו אפי' במשהו.

Гемора в «Авойдо Зоро» не пишет, какое количество запрещает или аннулируется, а просто пишет, что сыр запрещен. По-видимому, следует сделать вывод, что сыр, который приготавливают таким образом, этот некошерный желудок запрещает даже «минимальным количеством».

ואולם, מהגמרא בחולין נראה שמעמיד כזה אסור עד שישים⁵ (או כאשר אין כבר טעם).

Однако из Геморы «Хулин» можно сделать вывод, что такой желудок перестает быть запрещенным, если его в шестьдесят раз меньше⁵ (то есть когда его вкус больше не ощущается).

יש לשאול: מה חידשה הגמ' בחולין, והרי כל האיסורין בטלים בשישים?

И возникает вопрос: для чего Геморе «Хулин» вообще это говорить, - ведь все запреты аннулируются шестидесятикратным превосходством!

שו"ע סעיפים י"א – י"ב
– Шульхан Орух,
Параграфы 10-11

שו"ע סעי' י' – י"א
Шульхан Орух,
Параграфы 10-11

⁵ שהרי כתבה הגמ' "בנותן טעם", ובשישים אין כבר טעם.

Поскольку в Геморе написано: «Если придает вкус», а меньше одной шестидесятой уже не придает вкуса.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

שלושה ביאורים הובאו בענין זה:

Этому существуют три объяснения:

1. הר"י מיגאש, הרמב"ם והרשב"א: למדו שאם הגבינה נעשית בתוך קיבה כשרה (בשר כשר) הגבינה מותרת (אף בפחות משישים) בתנאי שלא נטעם בה טעם בשר. ואולם בשאר איסורים (קיבה אסורה) הגבינה אמורה להיות אסורה אפי' בלא נתינת טעם (שהרי סוף סוף יש בה איסור בלוע). א"כ, זהו חידושה של המשנה השניה (בחולין), דאילולא המשנה השניה היינו חושבים לומר שאפי' קיבה כשרה אינה בטילה שהרי היא מעמיד.

1. А-Гро, Мигаш, Рамбом и Рашбо: Они делают вывод, что если сыр приготовили в кошерном желудке (кошерное мясо), то сыр разрешен (даже если молока меньше шестидесяти частей на одну часть желудка), при условии, что в нем не ощущается вкуса мяса. Однако в случае «остальных запретов» (некошерный желудок) сыр должен быть запрещен независимо от мясного вкуса (поскольку он впитал запрещенное вещество). А раз так, что в этом и состоит информация, заключенная во второй Мишне (из «Хулин»): ведь без второй Мишны мы бы думали, что даже кошерный желудок не аннулируется, поскольку является закваской.

2. המרדכי בשם רבי שמשון ור' ירוחם: ביארו, שאכן ע"פ הגמרא בע"ז, כאשר נוקטים את דין מעמיד כמשמעו, הגבינה אמורה להיות נאסרת אפי' במשהו. ואולם, הגמרא בחולין דיברה על נידון של זה וזה גורם (ששניהם, המעמיד האסור והמותר נמצאים בגבינה), לכן דיברה שם הגמרא על נתינת טעם, משום שהמעמיד הכשר הוא זה שעושה את הגבינה, ובדין זה של נתינת טעם אנו באים לשלול את ההתייחסות לטעמו של המעמיד האסור.

3. Мордехай от имени рабби Шимшон и рабейну Йерухом: Они разъясняют, что, действительно, согласно Геморе в «Авойдо Зоро», если мы понимаем закон «закваски» попросту, сыр должен запрещаться даже «минимальным количеством». А Гемора в «Хулин» говорит о законе «двух факторов, действующих одновременно» (и обсуждает случай, когда оба фактора, разрешенная закваска и запрещенная закваска, находятся в сыре одновременно). Поэтому эта Гемора говорит о количестве, придающем вкус, так как сыр делает именно кошерная закваска. Получается, что, заговорив о «придании вкуса», мы собираемся сделать так, чтобы можно было пренебречь вкусом запрещенной закваски.

3. תוספות, רבינו תם ורש"ל: ביארו בפשטות שהגמרא השניה (בחולין) מסבירה את הגמרא הראשונה (בע"ז). לכן, אפי' גבינה שנעשתה ע"י קיבה של איסור, איסור זה בטל בשישים מדאורייתא.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

3. Тойсфойс, рабейну Там и Рашаль: Они предлагают самое простое объяснение, по которому вторая Гемора (в «Хулин») разъясняет первую Гемору (в «Авойдо Зоро»). Получается, что даже если сыр приготовлен на основе запрещенного желудка, этот запрещающий фактор аннулируется шестьюдесятью частями разрешенного по закону Торы.

הטור⁶ סובר שמעמיד שהוא איסור עצמי, כגון נבילה, אינו בטל אפי' באלף מדאורייתא. אך כאשר המעמיד הוא קיבה כשרה, הרי הוא בטל, אם אין בו טעם של בשר.

Тур⁶ полагает, что такая закваска, на которой лежит отдельно, касающийся именно ее запрет, например, запрет падали, по закону Торы не аннулируется даже тысячекратным превосходством. Но если в качестве закваски используется кошерный желудок, он аннулируется, если не придает вкуса мяса.

המחבר והרמ"א כתבו כדעת התוספות, רבינו תם והרש"ל, שאפי' אם המעמיד הוא אסור מחמת עצמו, הוא בטל בשישים מדאורייתא. ואולם מדרבנן אינו בטל אפי' באלף.

Мехабер и Рамо написали, в соответствии с мнением **Тойсфойс, рабейну Там и Рашаля**, что, даже если на закваске лежит ее собственный, особенный запрет, по закону Торы она аннулируется шестидесятикратным превосходством. Однако мудрецы постановили, что она не аннулируется даже тысячекратным превосходством.

הש"ך (ס"ק לב) כתב שאם בהמה טהורה ינקה חלב מבהמה טריפה⁷, אפי' אם החלב שנמצא בתוך הקיבה הטהורה היה צלול בתחילה ואח"כ נקרש, הגבינה שתיעשה על ידו מותרת במקום הפסד מרובה. **השפתו דעת** ביאר דבריו שהיתר זה מבוסס על דין ספק ספיקא: שמא ההלכה היא כאותם הדעות שמתירים "צלול" (כלומר שאפי' כשהוא צלול הוא נחשב לפירשא), ואפי' אם חלב צלול אסור, שמא צלול שהפך לקרוש הרי הוא מותר. מכל מקום, הש"ך סמך על סברא זו רק במקום הפסד מרובה.

Шах (параграф 32) пишет, что если кошерное животное сосало молоко некошерного⁷, то, даже если молоко в желудке кошерного животного сначала было жидким, а потом створожилось, произведенный с его

⁶ עי' אורח חיים סימן תמב, מגן אברהם ס"ק ט.

См. Ойрах Хаим, глава 442, Моген Авроом, параграф 9.

⁷ החלב שנכנס לתוך קיבת הבהמה הטהורה הוא נהיה פירשא בעלמא, ולא מתחשבים בזה שהחלב בא מטריפה. השאלה שישנה היא רק מתי חלב זה יחשב כפירשא בעלמא.

Молоко, попавшее в желудок кошерного животного, становится «простыми экскрементами», и нам уже не важно то, что оно принадлежало некошерному животному. Вопрос только в том, в какой именно момент это молоко станет рассматриваться как «простые экскременты».

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

помощью сыр будет разрешен в случае большого убытка. **Сифсей Даас**, объясняя это, говорит, что это разрешение основано на понятии «сомнения, умноженного на сомнение»: 1) возможно, Галоха следует тому мнению, которое разрешает даже «жидкое» (то есть даже жидкое молоко в желудке теленка уже рассматривается как «экскременты»), 2) и даже если жидкое молоко в этом случае запрещено, возможно, жидкое, но створожившееся разрешено. В любом случае, **Шах** полагается на это мнение только в случае большого убытка.

נ"ט בר נ"ט

ВКУС – ПОРОЖДЕНИЕ ВКУСА

בצל שנחתך בסכין בשרית ואח"כ התבשל בקדירה של חלב, כדי להתיר את החלב שהוא התבשל בתוכו, צריך שישים כנגד הבשר שנבלע בבצל בשעה שחתכו אותו בסכין. זאת משום שטעם הבשר שהיה בסכין נבלע בתוך הבצל ואח"כ נפלט מהבצל לתוך החלב. הסברא לכך היא, שמאחר שהבצל הוא "חריף", הוא בולע את הטעם שיש בסכין ע"י חיתוך בלבד, ומעכשיו הוא מקבל את הדין של הסכין. הטעם הבלוע בבצל קרוי "נ"ט" (דהיינו נותן טעם, והכוונה לטעם הראשון). כשטעם הבשר שבבצל עובר אל החלב זהו כבר השלב השני בהעברת הטעם, והוא מכונה "נ"ט בר נ"ט" (נותן טעם בן נותן טעם). "נ"ט בר נ"ט" הוא עדיין טעם מספיק חזק כדי לאסור את המאכל. לכן "נ"ט בר נ"ט של בשר יכול לאסור חלב⁸. דוגמא נוספת יכולה להיות באופן שחלב התבשל בתוך כלי בשרי בן יומו. ה"נ"ט הראשון הוא הטעם הבשרי הבלוע בתוך הקדירה, והנ"ט השני הוא הטעם הנפלט מהכלי ונבלע בחלב. באופן כזה החלב יאסר מדאורייתא (יש לציין שישנו אופן נוסף בו הטעם עובר מהכלי למים, ומהמים למאכל, מצב שהוא כבר ג' פעמים נ"ט).

Если лук был порезан мясным ножом, а затем сварен в молочной кастрюле, - чтобы разрешить молочное кушанье, которое там

⁸ אבל התולדה השלישית של הטעם אינה מספיק חזקה כדי לאסור את המאכל, ולקמן נראה בזה חילוקים שונים. ואולם, לגבי איסור עצמי אין הטעם גורם את האיסור (איסור שאינו מחמת התערובת כמו בשר בחלב), לכן אפי' טעם שלישי או טעם יותר רחוק עדיין הוא אסור ויש בו בכדי לאסור. נב. לגבי חריף יש אומרים שלא צריך שהסכין יהיה בן יומו, ונלמד על כך א"ה בהמשך השיעורים.

Но третье «порождение вкуса» уже не настолько сильно, чтобы сделать кушанье запрещенным, и ниже мы еще увидим некоторые подробности относительно этого. Однако если речь идет про продукты, на которых лежит свой, особый запрет (падаль и т.д. – перев.), причиной запрета является не вкус (так как этот запрет связан не со смесью двух разных вкусов, как мясо с молоком), поэтому в этих случаях и третье, и четвертое, и еще более далекие «порождения вкуса» по-прежнему запрещены и способны запрещать кушанье.

Примечание. В случае «острых» кушаний некоторые говорят, что нож не обязательно должен быть бен йоймо, и об этом мы будем говорить, если будет на то Его воля, в следующих уроках.

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

варилось, необходимо, чтобы его было в шестьдесят раз больше, чем мяса, впитавшегося в лук во время его резки мясным ножом. Причина в том, что вкус мяса, который был внутри ножа, впитался в лук, а затем из лука вышел наружу, в молочное кушанье. Объяснение этому таково: поскольку лук является «острым», он в состоянии впитать в себя вкус мяса просто при резке, после которой приобретает тот же закон, что и нож (то есть становится мясным, как и нож – перев.). Вкус, который впитался в лук, мы так и называем «вкусом» (нечто, что придает вкус; имеется в виду «первый, исходный вкус»). Когда впитавшийся в лук вкус переходит в молоко, это уже вторая ступень смешивания вкуса, и это называется «вкус – порождение вкуса». «Вкус – порождение вкуса» - это такой вкус, который по-прежнему достаточно силен, чтобы сделать кушанье запрещенным. Поэтому «вкус – порождение вкуса» мяса в состоянии запретить молоко⁸. Можно привести еще один пример: молоко было сварено в мясной кастрюле бас йоймо. Первый вкус – это вкус мяса, впитавшийся в стенки кастрюли, а второй вкус – это вкус мяса, вышедший наружу из стенок кастрюли и вошедший в молоко. В этом случае молоко станет запрещенным по закону Торы. (Следует отметить, что возможен еще один случай, когда вкус выходит из стенок кастрюли в воду, а уже из воды переходит в кушанье, и тогда в этом кушанье будет уже третье «порождение вкуса»).

הרמ"א סובר שאם המעמיד היה קרוש אין צריך שישים כנגדו. ויש לשאול על דבריו, מדוע אנו לא חוששים לטעם הבשרי שבתוך החלב הקרוש, והרי הטעם הבשרי נכנס לתוך החלב (וכבר ביארנו שנ"ט בר נ"ט אוסר), והוא צריך לאסור אם אין שישים בתערובת כנגד החלב הקרוש?

Рамо полагает, что если закваска была створожившейся, нет необходимости, чтобы молока было в шестьдесят раз больше нее. Но его мнение вызывает вопрос: почему мы пренебрегаем вкусом мяса, впитавшимся в створожившееся молоко? Ведь мясной вкус проникает в молоко (а мы уже говорили, что «вкус – порождение вкуса» запрещает), и сыр нужно запрещать, если смеси не в шестьдесят раз больше, чем створожившегося молока!

נראה מדברי הש"ך (ס"ק לא) שניתן לתרץ זאת בשני אופנים:

Из объяснения **Шах** (параграф 31) можно понять, что к этой проблеме можно подойти двумя способами:

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

א.⁹ הטעם הבשרי שבתוך החלב הקרוש הוא ג"כ "פירשא בעלמא" (ועיין בביאור הגר"א שהסביר כך מפורשות, שגם הטעם של הבשר שנבלע בתוך החלב יקבל דין של פירשא).

א⁹. Вкус мяса, проникший в створожившееся молоко, также представляет собой «просто экскременты» (см. **Биур а-Гро**, который прямо говорит, что мясной вкус, впитавшийся в молоко, тоже принимает закон «экскрементов»).

ב. סברא נוספת היא¹⁰, שהטעם של הבשר הרי הוא כקשור ומכונס בתוך החלב הקרוש ואינו מתערב בחלב אחר (שממנו נעשית הגבינה), זאת משום שהחלב הוא פירשא (החלב הנשאר בקיבה ממאכל הבהמה) ואין בו כוח להפליט את טעם הבשר שבלע.

б. Еще одно соображение¹⁰ состоит в том, что вкус мяса будет рассматриваться как связанный и погруженный в створожившееся молоко, - поэтому он не будет распространяться по остальному молоку (из которого и делается сыр). Это связано с тем, что это молоко представляет собой «экскременты» (речь идет о молоке, оставшемся в желудке после того, как животное его ело), поэтому оно не в состоянии вывести наружу вкус мяса, который оно впитало.

זה וזה גורם

דְּבַא פֶּאקְטוֹרָא וּבְלִיָּאוֹת אֶחָדָא

⁹ ביאור זה נשמע מסוף דברי הש"ך שכתב שמכיון שהוא פרש גמור גרע מ"ט בר נ"ט. Это объяснение можно вывести из последних слов Шах, там, где он говорит, что, поскольку это «настоящие экскременты», их закон слабее, чем просто «вкус – порождение вкуса».

¹⁰ עיין בלשון הש"ך שכתב: דאין כח בטעם שקיבל פרש זה מן העור לכשיתחבר אה"כ עם חלב גמור שממנו נעשה הגבינה שיוליך עמו טעם בשר (כלומר הטעם שקיבל הפרש מהבשר לא יצא ממנו). См. формулировку Шах, который говорит так: «Поскольку тот вкус, который получили эти экскременты от кожи (желудка – перев.), не в состоянии будет потом, когда все это перемешается с настоящим молоком, из которого делается сыр, внести в это молоко вкус мяса». (Другими словами, вкус, который «экскременты» получили от мяса, не выйдет из них наружу).

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

בנידון של "זה וזה גורם" (העמדת הגבינה בגורם של איסור יחד עם גורם היתר), הרמ"א מתיר את הגבינה כל עוד יש בה שישים כנגד האיסור. המקור לפסיקת הרמ"א הוא הפשט שהבין הרמ"א בדברי המרדכי. ה"ט"ז (ס"ק יג) הסיק מהרמ"א שהוא סבר שהדין של זה וזה גורם הוא אפילו אם יש מספיק מהמעמיד האסור כדי להעמיד את הגבינה, גם ללא עזרתו של המעמיד המותר.

Обсуждая проблему «двух факторов, влияющих одновременно» (когда молоко поставили бродить на запрещенной закваске одновременно с разрешенной закваской), **Рамо** разрешает сыр, если его в шестьдесят раз больше, чем запрещенного фактора. Основание для этого постановления **Рамо** – его понимание слов Мордехая. **Таз** (параграф 13) сделал из слов **Рамо** вывод о том, что, по его мнению, закон «двух факторов, влияющих одновременно», действует даже в случае, когда одной лишь запрещенной закваски хватило бы для приготовления сыра, даже если бы разрешенная закваска не участвовала в этом.

ואולם, הש"ך והט"ז נחלקו על הרמ"א בביאור דברי המרדכי (לשיטתם, אם יכלה הגבינה לעמוד רק על האיסור, אין כבר משמעות לגורם של היתר). ה"ט"ז חלק לגמרי על סברא זו, והש"ך הניח זאת בצ"ע.

Однако **Шах** и **Таз** спорят с **Рамо** относительно правильного понимания слов Мордехая. (По их мнению, если сыр может быть приготовлен только с помощью запрещенного фактора, разрешенный ни на что больше не влияет). **Таз** полностью отвергает это мнение, а **Шах** в заключение говорит, что «вопрос нуждается в дополнительном изучении».

הלכה למעשה

Практическая Галоха

דין זה שמעמיד אוסר בכל שהוא הוא דין דרבנן. חכמים גזרו שמעמיד לא יהא בטל אפי' באלף, משום שאילולא המעמיד לא היתה כאן גבינה, לכן המעמיד הוא חשוב ואינו מתבטל. כל זה רק אם המעמיד אסור מעצמו כגון קיבה של נבילה, אבל בקיבה כשרה אנו מתייחסים רק לשאלה האם היא נתנה טעם של בשר בחלב. זהו א"כ הביאור מדוע יועיל שישים כדי להתיר.

Закон, по которому закваска запрещает в «минимальном количестве», - это постановление мудрецов. Мудрецы постановили, что закваска не будет считаться аннулированной даже тысячекратно большим количеством, поскольку без закваски не было бы и сыра; поэтому закваска считается «важной» и не может быть аннулирована. И все это относится только к случаю, когда на желудке (которым воспользовались как закваской – перев.) лежит свой специальный запрет, как в случае желудка умершего животного; в случае же, если

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

речь идет о желудке кошерного животного, мы выясняем только, придал ли он молоку вкус мяса. Это и служит объяснением того, почему в этом случае шестидесятикратное количество молока поможет сделать сыр разрешенным.

גם במקום שהשתמשו בקיבה כשרה יחד עם קיבה אסורה, הגבינה תהיה מותרת, כל עוד אין כוח בקיבה האסורה להעמיד את הגבינה בעצמה.

В случае, когда для приготовления сыра воспользовались и разрешенным, и запрещенным желудками, сыр также будет разрешен, если запрещенная закваска не была в состоянии приготовить сыр самостоятельно (без помощи разрешенной – перев.).

שאלות חזרה

ВОПРОСЫ ДЛЯ ПОВТОРЕНИЯ

1. מהו דינו של חלב קיבה שהתבשל עם בשר ?

1. Каков закон молока из телячьего желудка, которое было сварено с мясом?

2. האם הדין שמעמיד אוסר בכל שהוא, הוא מדאורייתא או מדרבנן ?

2. Закон, по которому закваска запрещает в «минимальном количестве», - это закон Торы или постановление мудрецов?

3. האם גבינה שנעשית בתוך קיבה כשרה אסורה מדין מעמיד ?

3. Будет ли сыр, приготовленный в кошерном желудке, запрещен из-за «запрещенной закваски»?

4. האם הדין של "זה וזה גורם" חל גם בנדון של איסור מעמיד ?

פרחי שושנים - תוכנית לימוד השולחן ערוך בשר וחלב שיעור 5 | סימן פז סעיפים ט – יא

4. Относится ли закон о «двух факторах, действующих одновременно», и к случаю запрета из-за закваски?

5. ב"זה וזה גורם", מה הדין אם במעמיד האסור יש את הכוח להעמיד את הגבינה גם ללא המעמיד המותר ?

5. Относительно закона о «двух факторах, действующих одновременно»: каков будет закон в случае, если запрещенная закваска может приготовить сыр и без участия разрешенной?

6. מדוע חלב שהתבשל בתוך כלי בשרי בן יומו יהיה אסור מדאורייתא ?

6. Почему молоко, сваренное в мясной кастрюле бас йоймо, будет запрещено по закону Торы?

7. מדוע אין דין של נ"ט בר נ"ט ביחס להעמדה בחלב קרוש ?

7. Почему закон «вкуса – порождения вкуса» не относится к случаю, когда сыр заквашивают на створожившемся молоке?