

הלכות חליטת הבשר

קמז

יב בשר חזה-עוף מטוגן הנקרא שְׁנִיצֵל, שמרדדים אותו בפטיש מיוחד ואחר כך מחפים בקמח ותבלין וביצה-טרופה וכדומה, ומטגנים בשמן רותח, אם יתנו הרבה שמן באופן שיקיף את הבשר מכל צדדיו (דהיינו אף לצד מעלה), הרי זו חליטה ומותר לי. ואם לאו, אסור אף על פי שהוא כבר

עיני יצחק – ציונים והערות

על פי הירושלמי פרק ז' דשקלים הל"ב, "נוקניקא" אשתכח בכנישתא וכו', עיין עה"ש דף שפ"ב ערך נקאניקא], ולא ידוע על שום חכם בעל-הוראה שהתיר להם. ושני מאכלים הללו, כוביבאת וסגוך, אינם מפורסמים בקהילותינו, זולת מעט בק"ק צנעא זה מקרוב, שלמדו להכיןם כפי שראו אצל התוֹגְרָמִים שהם התורכים אשר באו שמה כידוע, וכמו שעשו כמוהם מיני-מתיקה וכדומה. ולכן אין לבנות על יסוד רעוע זה. וע"ע לקמן הערה מ"ה. [ובשו"ת רב פעלים ח"א סימן ט"ז ד"ה מעשה איתא, תבשילין הנהוגים פה בגדאד, חתיכת בשר במדוכה וכו' קורין בערבי כוב"א וכו']. **ומכל-**
מקום יש לנו לסעוד זאת מטעמא אחרינא, לפי מה ששמעתי שמלחו אותם כשהם חתיכות קטנות וכפי הנהוג אצלנו אף בשאר בשר, וגם השחו במלח במשך שעה, ובכח"ג אפשר להתיר לכתחילה בלא חליטה כמו שנוכח בס"ד לקמן הערה מ"ז.

לו פשוט, דלאו דוקא במים נקרא חליטה. [וכיון שרידוד השניצל גורם לחתכים, צריך למלחו שוב לכל הפחות י"ח דקות בלבד, ועל דרך שביארנו לעיל סעיף ט']. ואין לומר כיון שבשר החזה ניכר שאין בו אלא דם מועט א"צ להקפיד בו על החליטה, דכיון שחז"ל והפוסקים לא חילקו בינו לבין שאר בשר, זולתי לעניין בני מעיים חילקו וכדלעיל בהלכות מליחה סימן קל"א סעיף כ"ז, נמצא כשם שחייב מליחה, כך חייב לדידן בחליטה. והרי אפילו חלמון שנמצא בתוך התורנגולת חייב מליחה, כיעויין לעיל שם בהלכות מליחה סעיף ל"א. **וכן** הורה הנסיון שגם שמן רותח מצמית את הבשר, ואין חיפוי הקמח (או פירורי לחם) והתבלין מעכבים ומפסיקים, כיון שאינם דבוקים ממש, ולא נעשים כקליפה מחוברת מיד אלא תוך כדי הטיגון [ועיין לעיל בתחילת הערה ל"ה לגבי דיבוק פירורי בשר טחון], ולא גרע מהרבה חתיכות בשר שהמנהג משתלשל בידינו מקדם להשליכם יחד לתוך הקדירה וכדלעיל סעיף ו'. וכן מפורש ברבינו מנוח על הרמב"ם פ"ה מחמץ ומצה סוף הלכה ג' לגבי חליטת בצק. וע"ע שו"ת דברי חכמים להרש"ה סימן ט', וקונטרס בשמים ראש פרק שלישי, ונר יאיר דף רכ"א, ולעיל הערה כ"ב. ואין זה דומה להגעלה דקיימא לן בש"ע או"ח סימן תנ"ב סעיף ה' בהגהה (ולא השמיטה השת"ז) דלכתחילה אין להגעיל בשאר משקין זולתי במים, דהתם פעולת ההגעלה להפליט, משא"כ כאן החליטה שהיא בהיפך להצמית. ולפי מה שכתב השת"ז שם שדעת רבינו ור"ל הש"ע) כשיטת המתירין שאר משקין אפילו לכתחילה (וכיעויין בדברינו לעיל חלק או"ח סימן פ"ד הערה כ"ח) אם כן אעיקרא לא קשיא מידי. וע"ע בדברינו לעיל הערה ו' בשם מהר"ח אור זרוע והמאירי. **שו"ר** בפתח הדביר הלכות שבת סימן רנ"ג סק"ז דף מ"ג ע"ד ד"ה ומנהג, שהאריך למעניתו בנדון דידן, ושם כתב תחילה בפשיטות דטיגון כחליטה דאמי דצמית דמא, ושכן יש ללמוד מדברי מהרש"ו שהביא החיד"א במחב"ר יו"ד סימן ע"ז. ושוב נסוג אחור מכח תשובת הרשב"א ח"ג סימן רנ"א, שנראה משם דהטיגון אסור

קמח שלחן ערוך המקוצר סימן קל"ב

נמלח והודת, אלא אם־כן יחלטהו תחילה קודם רידודו זמן־מה במים רותחין כדת וכדין (שיכנס החום לתוכו, כמבואר בסעיף הקודם). אבל חליטה במשך זמן מועט, לא תועיל לו, כי אחרי־כן בשעת רידודו מתגלים החלקים הפנימיים שהם עדיין אדומים מן הדם^{לז}. (ועיין עוד לקמן סעיף ט"ז):

יג כל מה שכתבנו למעלה (מסעיף ט' עד סעיף י"ב, ועד בפל"ל), הדברים אמורים דוקא במליחה רגילה. אבל אם שהה הבשר במלח יום שלם^{ליח}, כבר נפלט כל הדם האסור כולו גם שבתוכו פנימה, וכל הדברים הללו מותרים אז אפילו לדעת הרמב"ם וסיעתו^{טל}. וממילא באופן זה גם אינו צריך

הערה

עיני יצחק – ציונים והערות

לרמב"ם מדכתב, אסר לנו הרמב"ם לטגן עוף או גדי במחבת שכולנו נוהגין כן, ושם א"א להרתיח המים תחילה ע"כ. ועוד שזה דבר מוחש, כי הגם שהבשר מתכווץ ע"י הטיגון, מ"מ פולט הוא לתוך המחבת מוהל הרבה מהבשר יעוש"ב. ואמחכתה"ר אין שום סתירה, כיון דהרשב"א מייירי במחבת, הרי אין מקום ליתן שם הרבה שמן להקיף כל העוף או הגדי כמו בקדירה, וכי האיי גוונא שייך לומר נמי שיפלוט מוהל הרבה. ברם אנן עסיקינן בטיגון בשמן רב כמים רותחים, שהם מקיפים לבשר סביב סביב, וזה שפיר מותר. ועיין עוד להרשב"א בתורת הבית שער ד' דף ל"ה ע"א לגבי הכשר מחבת שמטגנים בה במעט שמן.

לז עיין שו"ת עולת יצחק חלק א' סימן צ"ד. והוא הדין לבשר שאופים אותו בתוך תבנית בתנור חשמלי, שצריך חליטה קודם. וע"ע לקמן בסימן קל"ג הערה י"א לגבי צלייה בתוך שקיות ניילון.

לח נראה שהכוונה מעת לעת כ"ד שעות. [ועיין לשון הש"ע בהלכות בשר בחלב סימן פ"ז סעיף י', ובש"ך שם ס"ק כ"ח]. וכן משמע מלשון הרשב"א במשמרת הבית דף ע"א עמוד ב', דנקט לשיטתם "פיוס תמים", שהוא לשון הפסוק ביהושע וי', י"ג ויעמוד השמש בחצי השמים ולא אץ לבוא כיום תמים. ותרגומו כיום שלים. וע"ע בגמ' עבודה זרה דף כ"ה ע"א, ובבאר היטב הלכות בשר בחלב סימן צ"א ססק"י בשם הפרי חדש. ואעפ"י שלשיטת הרשב"א עצמו אדרבה אסור להשאיר הבשר במלחו יותר מ"ב שעות שהוא זמן פליטת צירו, מטעם שאחר־כך הוא חוזר ובולע והכי קיימא לו עכ"פ לכתחילה אעפ"י שהרא"ש מיקל להשהותו במלחו אפילו כמה ימים וכדלעיל הלכות מליחה סימן קל"א סעיף י"א, נראה ששתק בזה להרא"ה מפני שהוא חולק עליו בהדיא גם בפרט זה ומתיר, כמבואר שם בדף ע"ג עמוד ב'.

טל עיין בדברי הרא"ה והריטב"א והפרי מגדים שציינו לעיל בתחילת הערה כ"ז. ושם נוסף שהוא הדין אם מלח אותו הרבה מאד כעין מליחה שעושים להצניע. והשמטתי זאת בפנים, מפני שאינו מצוי בזמנינו. שו"ר בשו"ת רבבות אפרים חלק שביעי סימן שפ"ח דף תי"ג ע"ב שבשו"ת דברי יוסף סימן תנ"ז האריך בזה, וכתב שהמליחה שאנו מולחים משני צדדים יפה יפה, היינו כדי להצניע. עוד שם ברבבות אפרים דף ת"ז