



המשרד לשירותי דת
אגף שירותי דת לעדה האתיופית
לשכת הרב הראשי ליהודי אתיופיה



טבת תשפ"ד

מידעון מס' 5

מידעון תורני בנושא מסורת והלכה

מאת: הרב ראובן וובשת, הרב הראשי ליהודי אתיופיה

ומנהל אגף א' שירותי דת לעדה האתיופית

מטרת מידעון תורני זה היא מתן מענה למגוון שאלות בסוגיות הנוגעות באופן ייחודי למנהגי יהדות אתיופיה ובצורך לשלב המסורת עם ההלכה במידה האפשרית וזאת מתוך פניות של רבנים, מועצות דתיות, בתי הדין הרבניים, והציבור הרחב.



מאכל הנהוג אצל יהודי אתיופיה הנקרא בשם "דולת" והוא תבשיל של בני מעיים ויש הנוהגים להוסיף לתבשיל זה כבד, כיצד יבשל הכבד אחר הצלייה



הכבד יש בו ריבוי דם ודומה למקפא של דם קרוש כי רובו דם, על כן אין לו תקנה ע"י מליחה כשאר בשר אלא קורעו או חותכו שתי וערב כדי להוציא ממנו הדם. נחלקו הראשונים: ר"ת מתיר לבשל הכבד אחר קריעה ומליחה, אך הרי"ף סובר שאין לבשל הכבד בקדרה אפי' לבדו ואפי' אחרי קריעה ומליחה. כתב הטור (יו"ד סי' ע"ג) הכבד יש בו ריבוי דם לפיכך אין לו תקנה לבשלו ע"י מליחה ואין לבשלו אלא א"כ קרעו שתי וערב

והניח חיתוכו למטה וצלאו ואח"כ יכול לבשלו, וכו'. ולצלותו פירש ר"י שמותר אפי' בלא חתיכה ומליחה שהאור שואב כל הדם אבל בעל הלכות גדולות כתב שגם לצלי צריך חתיכה משום דם שבסמפונות ואם לא קרעו קודם צלייה יקרענו אח"כ ולא חיישינן שמא נבלע דם הסמפונות בבשרו דכבולעו כך פולטו. וכתב בעל העיטור נוהגים בצרפת לנקבו בסכין ומנהיגו אנו אין לנו אלא בנקיבת השפוד. וכבד העוף: בלא שום חיתוך אלא ע"ג גחלים ויפה הוא לנקבו בסכין לחומרא. ע"כ. וכתב בהג"ה שערי דורא בשם מהרא"י ז"ל הנשים בארצנו אינן נוהגות לחתוך שתי וערב אפי' כשרוצות לבשל אח"כ ואפשר שסמכו אמה שרגילות בכל פעם שרוצות לצלות ליטול ולחתוך ממנו הגידין והקנוקנות באותו צד שהמרה תלויה וחותרת מעט מן בשר הכבד עמהן ואפשר לדם לצאת דרך אותו חתך עכ"ל. ובאיסור והיתר הארוך פסק דבעינן חתיכת שתי וערב אם רוצה לבשלו אחר צלייה או לנקוב בה נקבים דקים הרבה ואם לא עשה נוטל הסמפונות לאחר הצלייה ומבשלו. עכ"ל. ועוד כתב (שם) דוקא כשהיא שלמה אבל חתוכה אינו צריך. ע"כ.

החילוק בדין צליית כבד, אם צולהו בלבד, או אם מבשלו אחר צלייה

כתב מרן השו"ע (יו"ד סי' ע"ג, א') הכבד יש בו ריבוי דם לפיכך לכתחילה אין לו תקנה לבשלו ע"י מליחה אלא קורעו שתי וערב ומניח חיתוכו למטה וצולהו ואח"כ יכול לבשלו. הגה- ואם מנקבה הרבה פעמים בסכין הוי כקריעת שתי וערב וכן אם נטל משם המרה וחתיכת בשר מן הכבד דאפשר לדם לזוב משם, ומ"מ אם לא עשה כן נוטל הסמפונות לאחר צלייה ומבשלה, וכל זה בכבד שלמה אבל כשהיא חתוכה אין צריך כלום. וכו'. עוד כתב השו"ע שם (סעי' ג') לצלי צריך חתיכה משום דם שבסמפונות ואם לא קרעו קודם צלייה יקרענו אח"כ. הגה- וי"א דאין צריך לצלי שום חתיכה כלל וכן נוהגין אפי' לכתחילה. ע"כ. יוצא לפי האמור, כי יש לחלק בדין צליית הכבד לענין הקריעה או החיתוך בין אם צולהו על מנת לבשלו לבין אם צלהו בלבד.

צליית כבד לצורך בישול

כתב הרב זב"צ (סי' ע"ג או' כג-כד) לצלי צריך חתיכה- דעת מרן צ"ל דכשצולהו לבשלו אח"כ בקדרה צריך קריעה שתי וערב כמו שכתב בתחילת הסימן סעי' א', אבל כשצולהו לאוכלו כך אחר צלייה סגי בקריעה, או שתי או ערב אלא שצריך שהחתך יהיה בכל האורך או בכל הרוחב וה"נ צריך חיתוכה לתחת, ובהכי מיירי בזה הסעיף (פר"ח ס"ק יא). שם בהגה- ויש אומרים דאין צריך לצלי שום חתיכה כלל וכו': והא דכתב רמ"א לעיל בסעי' א' דגם לצלי צריך נקבים, התם מיירי כשרוצה לבשלה אח"כ וכאן מיירי שרוצה לאוכלה צלי ופשוט הוא, ודלא כהט"ז (סק"ה) דלא הבין כן כוונת הרמ"א. ומנהיגו פה בגדאד יע"א כרמ"א ז"ל, דלצלי אין צריך חתיכה כלל דמעשים בכל יום דצולין כבד של עוף בלי חתיכה כלל, רק מוציאים ממנו המרה. ומיהו מה שנוהגים קצת נשים לבשל כבד של עוף אחר צלי בלתי שום קריעה כלל. צריך למחות בידם, ולהזהירם על זה, דלבישול אח"כ צריך חתיכה גמורה שתי וערב וצולהו ואח"כ מבשלו, לכולי עלמא, וליכא שום דעה בזה דאינו צריך חיתוך וכבר כתבנו לעיל או' ו' כן משם החסד לאברהם, ושכל יר"ש צריך לצוות בתוך ביתו. ע"כ.

מחלוקת השו"ע והרמ"א בדין צליית כבד שלם

כתב בה"ג הצולה כבד שלמה צריך לחותכה בגלל דם שמתקבץ בסמפונות ואם לא קרעה יקרע אחרי הבישול, דכבולעו כל פולטו וכ"פ השו"ע (שם סעי' ג'). והרמ"א כתב, דלצלי אין צריך חתוך כלל וכן נוהגים אפי' לכתחילה. כמו כן, השו"ע כאן לא הזכיר קריעה שתי וערב כפי שהזכיר בסעי' א', והטעם כתבו האחרונים, שבסעי' א' מדבר השו"ע לצלותו ע"מ לבשלו אח"כ, ולכן צריך קריעה שתי וערב אבל הכא אוכלו צלי ובזה סגי בחיתוך אחד, או שתי או ערב.

אם יש חילוק בין כבד של בהמה לכבד של עוף

כתב הרב כה"ח (סי' ע"ג אוי א') אין חילוק בדיני כבד בין כבד של בהמה לבין של עוף ואפי' כבד אווזא מפוטמת שהיא לבנה קיי"ל שהוא כולו דם אלא שמחמת השומן היא מתלבנת. ובאוי ז' כתב, אלא קורעו שתי וערב וכו' - וכבד דעוף שהוא חלוק לשנים צריך לחתוך כל חלק מהם שתי וערב. ב"י בשם ר"י וכתב וכן נכון לעשות לכתחילה. וכבד של בהמה כיוון שבדרך כלל נמכר חתיכות חתיכות אינו צריך חיתוך לא לאורכו ולא לרוחבו שכבר נחתך ומכל מקום אם הוא שלם צריך חיתוך כמו שכתב הרמ"א שם (סעי' א') בשם רבנו ירוחם וכן בדרכי משה שם סק"א.

סיכום:

מאכל הנהוג אצל יהודי אתיופיה הנקרא בשם "דולת" והוא תבשיל של בני מעיים (כרס, בית הכוסות, המסס, קיבה, מעיים) ויש מוסיפים לתבשיל זה כבד, והעושה כן צריך לחתוך הכבד לפני הצלייה לאורכו ולרוחבו (שתי וערב), וכבד של עוף שהוא חלוק לשנים: צריך לחתוך כל חלק לאורכו ולרוחבו (שתי וערב), וכבד של בהמה: בדרך כלל הוא חתוך ולכן אין צורך לחותכו לא לאורכו ולא לרוחבו כיוון שנחתך כבר אך אם הוא שלם צריך לחותכו ואחר כך צולהו ומותר לאחר מכן לבשלו עם הבני מעיים (שנוקרו והוכשרו כדיון). [והרוצה לצלות כבד בלבד ולא לבשלו לאחר צלייה צריך לחתוך אותו לפני הצלייה לאורכו או לרוחבו משום הדם שבסמפונות, ולבני אשכנז בצלי בלבד: אין צריך חיתוך כלל]. (נהג ולך חלק א סי' ס)