

האי אומצא דאסמיק מחמת מכה שקיבלה הבהמה ונתקבץ שם דם, ודם זה אסור באכילה גם אם לא בישלו את הבשר, וצריך להוציאו על ידי מליחה או צליה [כדלהלן], ואינו כדם איברים שלא פירש שמותר באכילה [אם לא בישלו את הבשר] [רא"ש חולין ז, יא, טור י"ד סז]. ויש שפירש, שחתיכת בשר זו האדימה מחמת ששרו אותה בחומץ זמן רב, ומחמת כן נעקר הדם האיברים ממקומו ונאסר באכילה (רא"ש חולין שם, יב, ע"פ תוס' ד"ה אסמיק, וראה מהרש"א על התוס').

חתיכה, שכיון שנצטרך הדם, אין המלח יכול להוציא את כולו אלא אם כן יחתוך את הבשר תחילה (רבינו דוד).

שפדיה בשפודא שרי מידב דייב - תלאו על שיפוד בתוך התנור לצלותו בלא חיתוך ומליחה, ומלחו קצת כדי מליחת צלי (רש"י חולין צג, ב ד"ה תליה, לשיטתו לעיל ע"א שגם בצליה צריך מליחה מועטת), ומשמע שבצליה אין צריך חיתוך (ב"י י"ד סז ד"ה אבל), משום שהצליה מוציאה את כל הדם הצרור גם ללא חיתוך (שפת אמת, ראה שם ביאור נוסף). ויש סוברים שגם בצליה צריך חיתוך כמליחה (תוס' חולין צג, א ד"ה חתיכה), או שכשתולוהו על שיפוד מנקב את הבשר, ונקב סה ד"ה ומליחה, בשם כמה פוסקים).

אחתיה אגומרי פליגי בה רב אחא ורבינא וכו', והחילוק בין 'שפדיה בשפודא' ל'אחתיה אגומרי', שבשיפוד הבשר תלוי באויר התנור ויש לדם מקום לזוב, אבל כשמניחו על גחלים, אין מקום לדם לזוב (ב"ח י"ד סז, ה, ע"פ רש"י חולין צג, ב ד"ה דאבי, ותוס' חולין שם ע"א ד"ה חתיכה). או שכשתולוהו על שיפוד מנקב את הבשר, ונקב זה נחשב חיתוך, אבל כשמניחו על גחלים ללא נקב, אין לדם מקום לצאת (ב"ח שם, ע"פ מרדכי חולין תרצו ותוס' ד"ה דאסמיק).

וכן ביצי - ביצי זכר שהאדימו (רש"י), ואף שעל הביצים יש קרום שאסור לאוכלו משום דם, כמבואר בגמ' בחולין (צג, א), ואם כן גם אם לא האדימו הביצים אסור לאוכלן בגלל הקרום, מכל מקום לקרום זה לא מועילה מליחה או צליה ואסור לאוכלו [לדעת רש"י], ובהכרח שמדובר כאן שהקרום הוסר, וצריך למלוה אותם משום שהם עצמם האדימו (שפת אמת). ויש שפירש, שמדובר כאן על ביצי זכר רגילות שלא האדימו, והמליחה או הצליה נצרכות כדי להתיר את הקרום באכילה (תוס').

והלכתא מישאב שאיב. ■ להלכה, נצטרך הדם מחמת מכה, אסור לבשל את הבשר עד שיחתוך את מקום המכה וימלחנו יפה, אבל מותר לצלותו בין על שיפוד ובין על גחלים ללא חיתוך ומליחה [כדעת רב אחא] (שו"ע י"ד סז, ד). ויש שסובר שלכתחילה צריך לחותכו גם לצליה [כתוס'] (ט"ז שם, ב, בדעת הרמ"א).

האי אומצא דאסמיק חלייה אסיר - חתיכת בשר שהאדימה מחמת מכה שקיבלה הבהמה, ולעיל נחלקו רב אחא ורבינא האם כשמניחים אותה על גחלים יוצא ממנה הדם או לא, אך גם לרב אחא שסובר שהבשר מותר באכילה, המוהל שיוצא ממנה אסור באכילה, ואף שבמליחה ובצליה על שיפוד גם המוהל מותר באכילה, אך בצליה על גבי גחלים המוהל אסור באכילה, כיון שצליה זו אינה מוציאה את כל הדם כצליה על שיפוד, ולכן אף שהבשר עצמו מותר באכילה כיון שנשאר בו רק דם מועט שמתבטל בחתיכה, אך המוהל אסור באכילה כיון שמעורב בו דם (רש"י, ע"פ ביאור השפת אמת, ובכך מיישב תמיהת התוס' שתמה מדוע המוהל אסור באכילה לאחר הצליה).

קורעו לאחר בישולו ומוקד וכו', דאמרין קבולעו כך פולטו, והטעם שלכתחילה צריך לקורעו לפני הצליה, כיון שחוששים שמא ישכח לקורעו לאחר הצליה (פמ"ג י"ד עב שפ"ד י, יד יהודה שם פי' הקצור, וראה שפת אמת).

שאני לב דשיע מבפנים וכל שכן מבחוץ, כך שמשני צידיו אינו בולע דם, ולכן מותר לבשלו בקדירה ואחר כך לקורעו ולהוציא את דמו, ולא צריך דוקא לצלותו (רש"י תוס', ע"פ מהרש"א), אמנם, לב שהתבשל ביחד עם שאר איסורים, אסור באכילה משום שבלע איסור, שרק דם שהוא סמין אינו נבלע בלב, אבל שאר איסורים נבלעים גם בלב (תוס'). ויש שסובר, שרק מצידו הפנימי הוא חלק ואינו בולע, אבל מצידו החיצוני הוא בולע, ולכן גם לתירוצו הגמ' מותר רק לצלותו ואסור לבשלו (רבינו דוד ורשב"א חולין קט, ב ד"ה וכתב הרמב"ן, בשם הרמב"ן).

ותירוצו זה של הגמ' לא נפסק להלכה, כיון שהגמ' אמרה כן רק כדיחוי לכך שאין ראייה ממשנה זו שאומרים 'כבולעו כך פולטו', אבל מאחר שבגמ' להלן נפסק להלכה שאומרים 'כבולעו כך פולטו', שוב אין ראייה מהמשנה שהולב אינו בולע, אלא הוא בולע כשאר האיברים, והדם יוצא בצליה [ומה שאמרו 'לאחר בישולו', היינו לאחר צלייתו, וכמו שהבינה הגמ' בקושיא], ולכן גם למפרשים שסוברים שלפי תירוצו זה מותר לבשל את הלב ולא צריך דוקא לצלותו [כיון שאינו בולע], למסקנת הגמ' צריך דוקא לצלותו ואסור לבשלו (תוס'; תוס' הרשב"א משאנן, וראה מהרש"א). ויש שסובר שתירוצו זה נפסק להלכה, ואם בישלו את הלב ואחר כך קרעוהו והוציאו את דמו, מותר לאוכלו (רמב"ם מאכלות אסורות ו, ו; רשב"א חולין קט, ב ד"ה לימא). ■ להלכה, מותר רק לצלותו ואסור לבשלו [כתוס'] (שו"ע י"ד עב, ב).

טפליה היא בר גוזל לרב - כיסה את העוף בבצק כעין פשטידא (רש"י), ואף שבבילתה עבה ורואים בתנור שמקום הפשטידא יבש ואינו פולט מים, אין זה משום שהדם אינו נפלט דרך הבצק, אלא הוא נשרף מיד מחום התנור (אור זרוע בשר בחלב תסד). ויש סוברים שדם אינו נפלט דרך בצק שבבילתו עבה, וכאן מדובר שכיסו את העוף בבצק שבבילתו רכה והדם נפלט דרכו החוצה (תוס', ראה ש"ך י"ד עה, א).

ואמר ליה אי מעלי טפליה הב לי ואיכול, ועוף זה לא נמלח לפני שכיסו אותו בבצק, ולכן הביאה מכאן הגמ' ראייה שאומרים 'כבולעו כך פולטו' (רבינו דוד).

והילכתא דסמידא בין אסמיק וכו' דשאר קמחים וכו' - ב'סמידא' ודאי נפלט הדם, ולכן מותר לאוכלו אפילו שהוא אדום, ותולים לומר שהאדמומית היא מוהל היוצא מהבשר ואינו דם, ב'חירתא' ודאי לא נפלט הדם, ולכן אסור לאוכלו, אלא שאם יצא מוהל צלול לגמרי, התברר בוודאות שיצא מהבשר כל הדם. ובשאר קמחים, כיון שלא ידוע אם הדם נפלט מהם או לא, תלוי אם הם אדומים או לא [אך אין צריך שיצא מהם מוהל צלול לגמרי כדי להתירם] (רבינו דוד). ■ להלכה, עוף שלא נמלח וכיסו אותו בבצק וצלו אותו, אסור לאוכלו, ואף שהגמ' מחלקת בין סוגי הקמחים, וכן אם המוהל אדום או לא, כיום אין אנו בקיאים בזה ולכן יש לאסור בכל האופנים (שו"ע י"ד עה, א).

והילכתא מולייתא שרי אפילו פומא לעיל. ■ וכן נפסק להלכה (שו"ע י"ד עה, א, וראה לעיל ע"א ד"ה כבולעה, פרטים נוספים בהלכה זו).