

1. תלמוד בבלי מסכת חולין דף קה עמוד א

והא אמר רב חסדא: אכל בשר - אסור לאכול גבינה, גבינה - מותר לאכול בשר! אלא, כמה ישהה בין גבינה לבשר? א"ל: ולא כלום.

2. תלמוד בבלי מסכת חולין דף קד עמוד ב - קה עמוד א

תנא אגרא חמוה דרבי אבא: עוף וגבינה נאכלין באפיקורן, הוא תני לה והוא אמר לה: בלא נטילת ידים ובלא קינוח הפה. רב יצחק בריה דרב משרשיא איקלע לבי רב אשי, אייתו ליה גבינה - אכל, אייתו ליה בשרא אכל, ולא משא ידיה; אמרי ליה: והא תאני אגרא חמוה דרבי אבא עוף וגבינה נאכלין באפיקורן, עוף וגבינה - אין, בשר וגבינה לא! אמר להו: הני מילי - בליליא, אבל ביממא - הא חזינא. תניא, בית שמאי אומרים: מקנה, ובית הלל אומרים: מדיח; מאי מקנה ומאי מדיח? אילימא בית שמאי אומרים מקנה ולא בעי מדיח, ובית הלל אומרים: מדיח, הלא הא דאמר רבי זירא: אין קינוח פה אלא בפת, כמאן? כב"ש? אלא, בית שמאי אומרים: מקנה ולא בעי מדיח, ובית הלל אומרים: אף מדיח, הוי ליה מקולי בית שמאי ומחומרי בית הלל, ולתנייה גבי קולי בית שמאי וחומרי בית הלל! אלא, בית שמאי אומרים: מקנה והוא הדין למדיח, וב"ה אומרים: מדיח - והוא הדין למקנה, מר אמר חדא, ומר אמר חדא, ולא פליגי. גופא, אמר רבי זירא: אין קינוח הפה אלא בפת, והני מילי - בדחיטי, אבל בדשערי - לא, ודחיטי נמי, לא אמרן אלא בקרירא, אבל בחמימא - משטר שטרי, והני מילי ברכיכא, אבל באקושא - לא. והלכתא: בכל מילי הוי קינוח, לבר מקמחא תמרי וירקא.

3. טור יורה דעה הלכות בשר בחלב סימן פט

וה"ר פרץ כתב יש לרחצם אף ביום לפי שפעמים שהגבינה שמנה ונדבקת בליחלוחית הידים ולא אדעתיה

4. רמב"ם הלכות מאכלות אסורות פרק ט הלכה כז

במה דברים אמורים בבשר בהמה או חיה, אבל אם אכל בשר עוף אחר שאכל הגבינה או החלב אינו צריך לא קנוח הפה ולא נטילת ידים.

5. הגהות מיימוניות הלכות מאכלות אסורות פרק ט הלכה כז

[א] ככל דברי העמוד כתוב בתוספות וס"ה שנהגו העולם שלא כה"ר ור"ת שפי' הא דאמר רב חסדא אכל בשר אסור לאכול גבינה פי' עד שיעשה קנוח הפה ונטילת ידים אכל גבינה מותר לאכול בשר בלא קנוח והדחה ע"כ ע"ש:
[ב] וכן ר"ח ור"ת ורש"י פי' שצריכין שניהם קנוח והדחה וכתב מהר"ם שאין צריך לדקדק איזה מהן יקדים וכתב ספר המצות שמנהג של ריזב"א שלאחר הדחת ידיו ופיו מכניס אצבעו לתוך פיו ובודק יפה שלא ישאר דבר בפיו ואח"כ עושה קנוח הפה בפת, אבל ר"י הזקן היה נוהג לשרות פת במים ואוכלו ועולה בשביל קנוח והדחת הפה או היה אוכל דבר שמקנחין בו ושותה אח"כ מים או יין וכן כתב רבינו שמואל, וגרסי' בירושלמי דפסחים ר"פ אלו דברים אמר ר' יוסי הדא אמרה דאכל חובץ פי' גבינה ובעא למיכל קופר פי' בשר צריך לבער פתיתין פי' צריך לבער מן השלחן שיורא דפת שנאכל עם הגבינה ע"כ:

6. בית יוסף יורה דעה סימן פט

וז"ל הרשב"א בתורת הבית (הקצר ב"ג ש"ד פו). אכל עוף או חיה יש מי שהורה שאוכל אחריהם מיד גבינה בלא קינוח הפה ובלא נטילת ידים ואין דבריהם מחוורים וגדולי המחברים אסורוהו כאוכל אחר בשר בהמה אבל אם אכל גבינה תחלה אוכל אחריה עוף או חיה בלא קינוח הפה ובלא נטילת ידים ולזה דעתנו נוטה וכו' מה ראוי להורות עכ"ל. ומתוך מה שכתבתי יתיישב לך למה כתב רבינו דין זה בשם הרמב"ם ולא כתבו סתם כיון שהוא שנוי בגמרא דמשום דבגמרא אפשר לפרש דגבינה אחר עוף נמי נאכל באפיקורן כדברי הרמב"ם או דעוף דנקט לאו דוקא דהוא הדין לחיה כיון שאינה אסורה אלא מדרבנן וכדברי הרשב"א לכך כתב סברת הרמב"ם דמפקא מתרווייהו:

7. ביאור הגר"א יורה דעה סימן פט

[ו] והמנהג כו' מיהו כו'. בנויה על דברי הזהור פי' משפטים דכל מאן דאכיל האי מיכלא כחדא או בשעתא חדא או בסעודתא חדא כו':

8. דרכי משה הקצר יורה דעה סימן פט

(ב) במרדכי ריש פרק כל הבשר (סי' תרפז) תשובת מהר"ם (דפוס פראג סי' תרטו) פעם אחת מסעודה לסעודה מצאתי גבינה בין שיניים גזרתי להחמיר על עצמי בבשר אחר גבינה כמו בגבינה אחר בשר ובבשר עוף אני מיקל עכ"ל. וז"ל האיסור והיתר הארוך כלל מ' (דין ח וי) אכל גבינה כן קודם שעברו עליו ששה חדשים או שאר מיני חלב מותר לאכול בשר מיד באותה סעודה ע"י קינוח והדחה לידיו ולפיו אבל אם אוכל גבינה ישנה לאחר שעברו עליו ששה חדשים או גבינה המתולעת אף על פי שאין איסור בדבר מכל מקום מידת חסידות שלא לאכול אחריו בשר באותה סעודה כתשובת מהר"ם עכ"ל וכן הרבה נוהגים שלא לאכול בשר אחר גבינה קשה הנדבקת בין השיניים כמו שאין אוכלין גבינה אחר בשר ובית יוסף כתב באורח חיים סימן קע"ג (עמ' תלד ד"ה ויש) ויש מחמירין שלא לאכול בשר אחר גבינה באותה סעודה וכן יש בזוהר (משפטים קכה א) דיש להחמיר בדבר ולכן יש להחמיר אף בבשר עוף אחר גבינה ואילו ראה מוהר"ם דברי הזהור לא היה מיקל בבשר עוף עכ"ל שם והביא שם דברי הזהור בזה:

9. שו"ת מהר"ם מרוטנבורג חלק ד (דפוס פראג) סימן תרטו

וששאל אדוני ששמעת דאני נוהג שלא לאכול בשר בהמה וחיה אחר גבינה ומיקל בבשר עוף. בימי חורפי הייתי מתלוצץ בבני אדם שהיו עושי' כן ואדברא שרא לי מורי היה נראה בעיני כמו מינות עד שפעם אחת מסעודה לסעודה מצאתי גבינה בין שיני [גזרתי] להחמיר [על] עצמי בבשר אחר גבינה כמו גבינה אחר בשר ואין בדבר זה כחולק על התלמוד ולא כמוסיף שהוא גורע בפי' כל הבשר (ק"ה ע"א) אנא להא מלתא כחלא בר חמרא אדלו אבא כדהוי אכל בישרא האידנא לא הוי אכלי גבינתא עד למחר כו' דכל חד מצי לאחמורי אנפשי' לעשות משמרת ובבשר עוף אני מיקל כיון דבשר עוף וגבינה נאכלי' באפקורן (שם ק"ד ע"ב) ושלוש מאיר ב"ר ברוך זלה"ה.

10. שולחן ערוך יורה דעה הלכות בשר בחלב סימן פט סעיף ב

אכל גבינה, מותר לאכול אחריו בשר, מיד, ובלבד שיעיין ידיו שלא יהא שום דבר מהגבינה נדבק בהם. ואם היה בלילה, שאינו יכול לעיין אותם היטב, צריך לרחצם. וצריך לקנח פיו ולהדיחו. והקינוח הוא שילעוס פת ויקנח בו פיו יפה, וכן בכל דבר שירצה, חוץ מקימחא ותמרי וירקא, לפי שהם נדבקים בחניכיים (פי' מקום למעלה מבית הבליעה קרוב לשיניים) ואין מקנחים יפה. ואחר כך ידיח פיו במים או ביין. במה דברים אמורים, בבשר בהמה וחיה. אבל אם בא לאכול בשר עוף, אחר גבינה, אינו צריך לא קינוח ולא נטילה. הגה: ויש מחמירין אפילו בבשר אחר גבינה (מרדכי בשם מהר"ם וב"י בא"ח סעיף קע"ג), וכן נוהגין שכל שהגבינה קשה אין אוכלין אחריה אפילו בשר עוף, כמו בגבינה אחר בשר. (וכן הוא בזוהר). ויש מקילין. ואין למחות, רק שיעשו קנוח והדחה ונטילת ידים. מיהו טוב להחמיר.

יו (פמ"ג) מיהו טוב להחמיר - ומהרש"ל שם קרא תגר על המחמירים שהוא כמו מינות ואמר דוקא מהר"ם שבא מכשול לידו פעם א' החמיר אבל מי שלא בא לידו תקלה לא יכול להחמיר ע"ש שאין דבריו מוכרחים ואדרבה בדברי מהר"ם שם משמע אינכא ע"ש ודוק:

R. Avraham Gordimer

The poskim are clear that the waiting period after consuming hard cheese before then eating meat is identical to the waiting period after eating meat before one wishes to partake of dairy foods. (See Taz 89: 4, Aruch Ha-Shulchan 89: 11, Chochmas Odom 40: 13. However, see Shach 89: 16.) Thus, one should follow his personal custom regarding waiting after meat for the purpose of waiting after hard cheese.

A most critical question, however, is what constitutes hard cheese (for the purpose of waiting) according to the Remo. Is all cheese which we refer to as "hard" included in this category? The answer is a clear "no".

The Shach (YD 89 s.k. 15) and Taz (ibid. s.k. 4), among other major early poskim, explain that cheese is considered to be hard for the purpose for waiting if it is six months old (or if it has developed holes, done via worms in the old days - see Aruch Ha-Shulchan ibid.).

It should be noted that the six-month period is apparently not absolute. This is emphasized by some contemporary poskim, for the Shach (ibid.) writes that, "In general, six month-old cheese is classified as hard". The Shach seemingly posits that six months is an approximate estimation of when cheese is categorized as hard for the purpose of waiting – it is not a hard rule or a rigid shiur. (It must also be kept in mind that the Beis Yosef referenced above refers to waiting after "cheese" – period. He does not stipulate that it must be aged or the like. Apparently, any firm cheese which can stick to the teeth is included in the chumra, according to the Beis Yosef.)

There are three basic positions among American poskim (and the kashrus agencies which they guide) regarding how to determine which types of cheese require one to wait after consuming them before then partaking of meat:

1) Some poskim advance a quite conservative position in categorizing hard cheese. These poskim look exclusively to the cheese's texture and only require a waiting period for cheese which is so brittle such it shreds or grates when cut, unable to be sliced. The vast majority of cheeses do not fit into this category; Parmesan is the only common cheese which meets this extremely-limited definition of hard cheese.

2) Other poskim and kashrus agencies take a totally different approach. They hold that if cheese is six months old, it requires a waiting period, regardless of the cheese's texture (or taste). In fact, these poskim and agencies assure (by use of production-date codes) that the consumer is knowledgeable of the date of manufacture of any cheese they certify so that the consumer can easily determine when the product has become six months old. These poskim and agencies are aware that the date of manufacture is especially relevant for cheese with a long shelf-life. Many varieties of cheese (e.g. Muenster, Provolone, some types of Cheddar) are not always aged by their manufacturers for significant periods of time. However, these cheeses may become six months old or more by the time they arrive on the consumer's table, as they are well-preserved and are able to remain fresh for extended durations. These poskim and agencies advise that one wait before eating meat after consuming such unintentionally-aged cheese, whereas other poskim and kashrus agencies do not endorse a waiting period in such cases.

Consultations with dairy and cheese experts have revealed that cheese indeed continues to "ripen" (develop) even after it is packaged, but the extent and quality of such ripening depend on a variety of conditions, including the type of cheese, storage temperature and moisture level, as well as method of packaging.

Those who are machmir to wait after all cheese which is six months old, even if the cheese reaches the six-month period incidentally while sitting on a supermarket shelf, point to the ongoing ripening process even after packaging. Those who do not require waiting after such cheese hold that the rate of ripening after packaging is insignificant, as – if ripening after packaging would affect the cheese in any serious way, noticeably transforming the texture or taste – the manufacturer would not be able to sell stable and predicable product, for the ability of the cheese to ripen so as to materially change it would be present once the cheese leaves the factory. Although it is true that one can retain many non-aged cheeses well past their expiration dates and thereby cultivate a truly ripened, highly-enhanced product, this latter position points to the fact that cheese eaten within its expiration date is expected by the manufacturer to retain its qualities and characteristics as at the time of sale, when the cheese was surely not aged (for six months).

3) A third, arguably more complex but quite textually-grounded approach, is that (a) cheese which must be aged for approximately six months in order to attain proper very firm texture, and (b) cheese of any age which has a potent aftertaste, are categorized as hard cheeses for the purpose of waiting after their consumption. Thus, a three-month aged cheese may subject one to a waiting period if its aging endows the cheese with a very pungent flavor (resulting in a strong aftertaste) which it would not possess were it aged for a lesser duration, and cheese which must be aged at the cheese factory for around six months in order to be considered to be that specific variety of cheese, both necessitate waiting after their consumption before eating meat. (Since the "six-month" aging period is likely really an estimate reflective of significant hardening, and earlier poskim have posited that a cheese's lingering aftertaste due to its fattiness is a factor in having to wait after eating it, this position does not adopt an exact number of months for which a cheese must be aged in order to require a waiting period, as each cheese must be evaluated by the two factors above.) On a practical level, this approach mandates waiting after Romano cheese (among others), as it cannot be made unless it ages for five to seven months (which meets the six-months approximation), while a cheese which does not need such aging but has nonetheless aged on a supermarket shelf for six months or longer would not necessitate waiting.

The truth is that many cheeses undergo several phases of aging. These cheeses are initially left to sit for one day to several weeks in order for whey (excess liquid) to drain and for the curd (cheese mass) to dehydrate and stiffen, as a metamorphosis from a loose, moist curd to a dry, firm one occurs. The second phase of aging is when these cheeses develop their unique taste profiles and harden to much stiffer textures. Cheeses which must age and ripen during this second phase for approximately six months to a degree which significantly hardens them as necessary, and cheeses which are aged for even shorter durations during this phase in order to bring out extremely powerful taste, are those which this approach addresses.

It should be kept in mind that, cheese which is intended for conversion to cheese powder often does not require prolonged aging

periods, as firm texture is not necessary and taste can be artificially developed in shorter periods by use of lipase and other enzymes and flavor agents. Furthermore, different sub-varieties of cheese of the same cheese type can be aged for vastly different amounts of time. These differences reflect divergent grades of the same variety of a specific cheese, as determined by its aging. (See list of cheese aging for such differences in aging periods of the same type of cheese. Fresh mild cheddar is aged for two months, while old, sharp cheddar can be aged for years; the same holds true for Provolone and other cheeses, each of which offers various grades of aging.)

An exception to the practice of waiting after aged hard cheese should likely be made for Feta, a Greek rennet-set cheese which is cured in brine (salt-water solution) for a period that ranges from a two months to six months. Unlike other types of aged cheese, feta is not exposed to air during its curing, and its texture is not excessively hard. It is therefore, possible that feta would not be considered a hard cheese for purposes of waiting six hours, even if it is cured for six months. As there is no halachic literature on the subject, one should ask his personal moreh hora'ah if any waiting period is advised.

What is the din if hard cheese is melted? There is a well-known approach of the Yad Yehuda (YYK 89: 30), who asserts that melted cheese is not subject to the Remo's chumra. Some apply this ruling to all melted cheese (e.g. Parmesan cheese melted onto pizza), while others contend that the Yad Yehuda's position only pertains to cheese melted into food (e.g. lasagna), whereas hard cheese melted onto food and melted cheese which is not integrated to become part of another food remains subject to the Remo's waiting period. Others apply the Yad Yehuda's position to all cheese which has been melted, even if it has become re-hardened by the point of consumption (as is the case with American cheese, which is basically cheddar that is melted and mixed with additives, and is then re-hardened).

Furthermore, not all poskim concur with the Yad Yehuda's leniency. This author has been told by students of Rav Dovid Feinstein shlita that Rav Feinstein does not accept the Yad Yehuda's position at all. (The great exception for melted cheese as advanced by the Yad Yehuda is absent in the classical poskim and halachic codes.) It is thus clearly necessary to consult one's posek as to how to deal with the matter.

12. טור אורח חיים הלכות בציעת הפת, סעודה, וברכת המזון סימן קעג
א"א הרא"ש ז"ל היה רגיל ליטול ידיו בין בשר לדגים דחמירא סכנתא מאיסורא.

13. שולחן ערוך יורה דעה הלכות מאכלי עובדי כוכבים סימן קטז: ב-ג
צריך לזהר שלא לאכול בשר ודג ביחד, מפני שקשה לצרעת. הגה: וכן אין לצלות בשר עם דג, משום ריחא. מיהו בדיעבד אינו אוסר ירחוץ ידיו בין בשר לדג ויאכל פת שרוי ביניהם, כדי לרחוץ פיו. הגה: ויש אומרים דאין לחוש לזה רק כשמבשלם יחד ואוכלן, אבל לאכלן זה אחר זה אין לחוש (הגהות מרדכי). וכן נוהגין שלא לרחוץ הפה ולא הידים ביניהם, ומ"מ יש לאכול דבר ביניהם ולשתות, דהוי קנוח והדחה (הגהות ש"ד סי' ע"ה ומביאו בגליון או"ה שם).

משנה ברורה סימן קעג ס"ג ג
(ג) לדבר אחר - צרעת ועיין במ"א שכתב דאפשר דבזמנינו אין סכנה כ"כ דבכמה דברים נשתנו הטבעים ע"ש:

14. Rabbi David Brofsky
It seems that common custom is to refrain from cooking, mixing or eating fish and meat together. Furthermore, many are stringent to use different forks for meat and fish, or at least clean them from one to the other. Some even claim to have a custom of drinking a "shot" of liquor between fish and meat due to this concern

15. בית יוסף יורה דעה סימן פז
ומכל מקום אין לאכול דגים בחלב מפני הסכנה

שו"ת יחיה דעת חלק ו סימן מח
בסיכום: יש להמנע מלאכול דגים בחלב או עם גבינה משום חשש סכנה. אבל הנוהגים לאכול דגים בחמאה רשאים להשאר במנהגם. ויוצאי אשכנז נוהגים להקל בכל זה, ויש להם על מה שיסמוכו. נהרא נהרא ופשטא.

16. תלמוד בבלי מסכת חולין דף קג עמוד ב
ואסור להעלות עם הגבינה על השלחן - חוץ מבשר דגים וחגבים.

17. תלמוד בבלי מסכת חולין דף קד עמוד ב
מתני'. העוף עולה עם הגבינה על השולחן, ואינו נאכל - דברי ב"ש, וב"ה אומרים: לא עולה ולא נאכל, א"ר יוסי: זו מקולי ב"ש ומחומרי ב"ה. באיזה שולחן אמרו - בשולחן שאוכל עליו, אבל בשולחן שסודר עליו את התבשיל - נותן זה בצד זה ואינו חושש:

18. רש"י מסכת חולין דף קד עמוד ב
בשולחן שאוכל עליו - דאידי דממשמשי ביה ידא אתי לאתנוחי זה ע"ג זה.

19. הר"ן על הרי"ף מסכת חולין דף לו עמוד א
בשולחן שאוכל עליו. משום דאיכא למיחש ביה שלא יבא לאכלן כאחת:

20. תלמוד בבלי מסכת חולין דף קז עמוד ב
רשב"א שני אכסנאין אוכלין על שולחן וכו'. אמר רב חנן בר אמי אמר שמואל: לא שנו - אלא שאין מכירין זה את זה, אבל מכירין זה את זה - אסור. תניא נמי הכי, רבן שמעון בן גמליאל אומר: ב' אכסנאים שנתארחו לפונדק אחד, זה בא מן הצפון וזה בא מן הדרום, זה בא בחתיכתו, וזה בא בגבינתו - אוכלין על שלחן אחד זה בשר וזה גבינה ואין חוששין, ולא אסרו אלא בתפיסה אחת; תפיסה אחת סלקא דעתך? אלא: כעין תפיסה אחת.

21. Rabbi Brofsky

What exactly does this phrase, "be-ke'en tefisa achat," mean? The rishonim debate the meaning of this limitation. Tosefot themselves (Chulin 107b) cite two explanations. According to one interpretation, "ke-en tefisa achat" refers to "hotza'a achat," or one expenditure. In other words, if two people shared the cost of food, some dairy and some meat, they may not eat the food together at the same table simultaneously. The concern is clearly that since both paid for the food, each will feel perfectly at ease taking from the other's meal, which may lead to a violation of basar be-chalav.

According to another interpretation, "ke-en tefisa achat" refers to the physical proximity of the two people eating meat and milk. Since these two acquaintances eat on the same table, we consider them as if they eat together, giving rise to the concern that one may eat from the other's plate.

Therefore, Tosefot write, if one can create a noticeable "heker," or separation, between the two guests, they MAY eat their meals on the same table. Tosefot observe the custom to either place a loaf of bread or pitcher in between them, or make a point of eating on separate place mats. In either of these scenarios, enough of a separation is established that one will not come to eat off the other's plate.

22. שולחן ערוך יורה דעה הלכות בשר בחלב סימן פח

סעיף א : אפילו בשר חיה ועוף, אסור להעלותו על שלחן שאוכל עליו גבינה, שלא יבא לאכלם יחד. אבל בשלחן שסודר עליו התבשיל, מותר ליתן זה בצד זה.

סעיף ב : הא דאסור להעלותו על השלחן, דווקא בשני בני אדם המכירים זה את זה, אפילו הם מקפידים זה על זה ; אבל אכסנאים, שאין מכירין זה את זה, מותר. ואפילו המכירים, אם עשו שום היכר, כגון שכל אחד אוכל על מפה שלו, או אפילו אוכלים על מפה אחת ונותנים ביניהם פת להיכר, מותר. הגה : ודוקא שאין אוכלין מן הפת המונח ביניהם להיכר, אבל אם אוכלין ממנו, לא הוי היכר, דבלאו הכי הפת שאוכלין ממנו מונח על השלחן (ארוך והגהות אשר"י). אבל אם נתנו ביניהם כלי ששותין ממנו, ובלאו הכי אין דרכו להיות על השלחן, הוי היכר אעפ"י ששותין מן הכלי (ב"י בא"ח סימן קע"ג). וכל שכן אם נתנו שם מנורה, או שאר דברים שעל השלחן, דהוי היכר. ויהיו זהירים שלא לשתות מכלי אחד, משום שהמאכל נדבק בכלי (הג"ה אשר"י ואו"ה). וכל שכן שלא יאכלו מפת אחת. וכן נוהגין ליחד כלי של מלח לכל אחד בפני עצמו, כי לפעמים טובלים במלח ונשארו שיורי מאכל במלח.

23. שולחן ערוך יורה דעה הלכות בשר בחלב סימן פט סעיף ד

מי שאכל גבינה ורוצה לאכול בשר, צריך לבער מעל השלחן שיורי פת שאכלו עם הגבינה. ואסור לאכול גבינה על מפה שאכלו בה בשר. (וכן להיפך אסור) (כן משמע בארוך). וכל שכן שאסור לחתוך גבינה, אפי' צוננת, בסכין שרגילין לחתוך בשר. ולא עוד, אלא אפילו הפת שאוכלים עם הגבינה אסור לחתוך בסכין שחותכין בו בשר. הגה : וכן להיפך נמי אסור. מיהו על ידי נעיצה בקרקע קשה, שרי (ב"י בשם א"ח וכל בו). אבל כבר נהגו כל ישראל להיות להם שני סכינים, ולרשום אחד מהם שיהא לו היכר. ונהגו לרשום של חלב, ואין לשנות מנהג של ישראל.

24. פתחי תשובה יורה דעה סימן פט ס"ק ח

(ח) על מפה - עיין מ"ש רדב"ז ח"ב סי' תשכ"א שכתב שאין דברי הרב אלא כשהיו מניחין הבשר והגבינה על המפה ואז יש לחוש שמא ידבקו זה בזה אבל מנהגינו להביא כל מאכל על השלחן בקערות כו' הלכך אפי' לצאת ידי חומרת הרשב"א ז"ל בהפוך המפה לחוד ובהסרת הפתיתין סגי וכן נהגו ע"כ דבריו עיין שם :

25. שו"ת אגרות משה יורה דעה חלק א סימן לח

בענין שיורי פת שאכלו עם גבינה.

ער"ח אייר תשט"ז. מע"כ ידידי הנכבד מהר"ר אהרן דזיקאבס שליט"א.

ובדבר מי שאוכל גבינה ורוצה לאכול בשר שאיתא ביו"ד סי' פ"ט שצריך לבער שיורי פת שאכלו עם הגבינה שהקשה ידידי שמשמע שצריך לייחד פת למאכלי בשר לבד ולמאכלי חלב לבד ולמה אין נוהרין בזה, הנה האיסור הוא רק על שיורי חתיכת הפת שאכלו בה הגבינה או אף על החתיכה קטנה שחתך כדי לאכול עמה הגבינה שעל זו אינו נוהר כיון שחשב לאוכלה עם הגבינה ולכן אף אם יאמר שלא נגעה בה הגבינה הוא כמלתא דלא רמיא עליה ולא אדעתיה כדאיתא בסי' י"ח בש"ך סק"ח. אבל פת הגדולה שהיא עומדת בין למאכלי חלב בין למאכלי בשר נוהרין בה ואין לחוש שמא נגעה בה הגבינה או הבשר.

וניחא מה שבירושלמי פסחים פרק ו' הלכה ד' שהוא מקור דין זה לגירסת הטור בסי' צ"א איתא א"ר יוסי הדין דאכיל חוביץ ובדעתיה מיכל קופד צריך מבער פתיתין וכן הוא גירסת הבי"י והגר"א בסי' פ"ט ואף לגירסתנו מבער פיסת נמי הוא כוונת פתיתין אך נקט לה בלשון יחיד. (ותמוה מאד פי' הפ"מ שמפרש פיסת חתיכת הגבינה שעל פירוש זה הקשה בעצמו במה"פ שמתני' היא בכל הבשר, הא מפורש בטור וב"י שהוא לבער פתיתין של הפת שאכל בהו הגבינה) משום דדוקא הפתיתין מהחתיכה שאכל בה הגבינה אוסר ולא פת הגדולה והוא מהטעם דבארתי שנוהרין בה. וגם בהא דלעיל מזה שבשר החגיגה שעלה על השלחן עם הפסח צריכין להתבער בחצות משום דבשר שעולה על השלחן הדרך שהוא לאוכלו כולו ולכן לא נוהרין מליגע בפסח ואף כשאמרו שלא נגעו אין נאמנים מטעם דלא רמיא עלייהו לאיזדהורי. ולכן כשמוכיח מזה על הפת שאכל בה חוביץ נמי ליכא ראייה אלא על החתיכה קטנה שהיתה בדעתו לאוכלה כולה ולא על פת הגדולה. אך מי שרוצה להחמיר שלא לאכול כל הפת שהיה על השלחן של מאכל גבינה עם בשר או להיפוך אף שאין בה חשש לדינא, יש בזה מעלה להרחקה יתירא וזהו כוונת הג"א בחולין פ' כל הבשר סי' ז' שכתב ומצוה מן המובחר היכא דאכל גבינה ורוצה לאכול בשר צריך להעביר מעל השלחן הלחם וכל המאכל שעל עם הגבינה על השלחן עיין שם דכוונתו אף לפת הגדולה ואינו מדין הירושלמי דשם הוא דין ממש ואין כתב שהוא רק למצוה מן המובחר אבל הוא סברת עצמו שכיון שעל החתיכה שאכל עמה הגבינה איכא איסור שייך שיהיה מצוה מן המובחר על כל הפת שהיה על השלחן. ידדו, משה פיינשטיין.

26. ערוך השולחן יורה דעה סימן פט סעיף טו

ומצוה מן המובחר כשאכל גבינה או חלב ורוצה לאכול בשר דיש להעביר מעל השלחן הלחם וכל המאכלים שאכלו עם החלב ועם המפה ויפרוס מפה אחרת ולחם אחר וכלים אחרים ויאכל בשר וכן המנהג פשוט ברוב תפוצות ישראל :