

עם מקדשי שביעי

הרב אברהם שלזינגר - מפקח כשרות בד"ץ חניכי הישיבות

פרשת במדבר תשפ"ה ♦ 2122

מאכלי חלב בשבועות

אכילת שתי לחם [זכר לשתי הלחם] ועוד מצינו שלא חיישן שמא יאכל מלחם אחד חלב ובשר. וזה כפי שכתבנו שגם אם היה על השולחן בסעודה חלבית לחם שהיה שמור ממאכלי החלב, מעיקר הדין מותר לאוכלו בסעודת בשר. על כן עושים לחם עם חמאה שיצטרך להביא שתי לחם על שולחן הסעודה. אלא שלמעשה אני לא שמעתי שיש מי שנוהג כיום למעשה לאכול בארוחה אחת חלב ובשר. ולא ברירא לי אמאי נשכח מנהג זה.

קיימים מנהגים שונים על המועד בו אוכלים את מאכלי החלב. ישנם האוכלים מאכלי חלב בסעודת ליל החג. והנפוץ ביותר המנהג שאוכלים סעודת מאכלי חלב בקידוש בבוקר לאחר התפילה, ולאחר שינה קצרה, מקיימים את מצוות שמחת החג בבשר וביין. יש הנוהגים לאכול סעודת ליל החג חלבי וסעודת יום החג עם בשר. יש המקפידים לאכול בשר גם ביום וגם בלילה שאין שמחה אלא בבשר ויין, (ופשוט הוא שמי שמתענג בארוחה חלבית אינו צריך לאכול דווקא בשר).

לכל אחד מהמנהגים יש שאלה לגבי זמני ההמתנה בין בשר לחלב וכן להיפך בין בשר לחלב. יש הנדרשים לזמן המותר שתיה של קפה עם חלב במשך לימוד הלילה, וזה לאחר סעודת החג בשרית, או לזמן ההמתנה הנצרך לאחר אכילת גבינות בקידוש הבוקר לסעודת החג הבשרית.

דין המתנה לחלב לאחר בשר – כמה זמן צריך להמתין והאם יש הבדל בין סוגי המאכלים השונים [כגון בשר, עוף, מרק].

מצינו בשו"ע [יו"ד סימן פ"ט א'] אכל בשר אפילו של חיה ועוף לא יאכל גבינה אחריו עד שיששה שש שעות וכו'. הגה: ויש אומרים דאין צריכין להמתין שש שעות רק מיד אם סלק ובירך ברכת המזון מותר על ידי קנוח והדחה וכו'. המנהג הפשוט במדינות אלו להמתין אחר אכילת הבשר שעה אחת ואוכלין אחר כך גבינה וכו' ויש מדקדקים להמתין שש שעות אחר אכילת בשר לגבינה וכן נכון לעשות. וכתב השו"ע [סעיף ג'] אכל תבשיל של בשר מותר לאכול אחריו תבשיל של גבינה והנטילה ביניהם אינה אלא וכו'. הגה: ושומן של בשר דינו כבשר עצמו) וכו' ונהגו עכשיו להחמיר שלא לאכול גבינה אחר תבשיל בשר כמו אחר בשר עצמו ואין לשנות ולפרוץ גדר וכו' מיהו אם אין בשר בתבשיל רק שנתבשל בקדירה של בשר מותר לאכול אחריו גבינה וכו'.

ומצינו בפרי חדש [שם ס"ק ו'] וז"ל 'לענין דינא נקטינן כדברי המחבר שלא לאכול גבינה אחר בשר עד שיששה שש שעות, ומיהו לאו דוקא שש שעות כגון בחורף שהימים קצרים כל שאכל בשר בשחר מותר לאכול גבינה בסעודת הצהריים וכן אם אכל בשר בחצי היום מותר לאכול גבינה בערבית אע"ג דליכא בין אכילה לאכילה אלא כמו ד' שעות בקירוב וזה דבר מוסכם לכ"ע וכו'. ומיהו בסעודה אחת מעיקר הדין לא מצי למיכל גבינה אחר הבשר אף שעברו ו' שעות מאכילת הבשר וכ"כ מהרש"ל ושאר אחרונים. וכן מדוקדק בלשון ס' הזוהר וכו'".

הטעם שחייבו להפסיק בין בשר וחלב - חכמים הורו לעשות הפסקה בין אכילת בשר לאכילת חלב משום שלבשר יש טעם

כמדי שנה בערב חג מתן תורתנו, אנו מביאים את פרטי הדינים השונים הקשורים למנהג של אכילת מאכלי חלב בחג מתן תורתנו.

מנהג ישראל הוא לאכול מאכלי חלב ביום קדוש זה כמובא ברמ"א [או"ח תצ"ד ג'] ונוהגין בכמה מקומות לאכול מאכלי חלב ונראה לי הטעם, שהוא כמו שני תבשילין שלוקחים בליל פסח, זכר לפסח וזכר לחגיגה, כן אוכלים מאכל חלב ואחר כך מאכל בשר, וצריכין להביא עמהם שני לחם על השולחן שהוא במקום המזבח, ויש בזה זכרון לשתי הלחם שהיו מקריבין ביום הבכורים.

ישנם עוד טעמים שנאמרו בעניין המנהג לאכול מאכלי חלב בשבועות. יש את הטעם המוכר לכל, שמאחר שנצטוו ישראל באותו יום לאכול בשר רק לאחר שחיטה, ולא היה להם בשר שחוט. ובנוסף גם היו צריכים להכשיר את כל כליהם, על כן הם אכלו מאכלי חלב. בערוך השולחן [שם ה'] מביא טעם נוסף, שהתורה נמשלה לחלב ודבש, שנאמר: "דבש וחלב תחת לשונך". ויש עוד טעמים למנהג זה.

אלא שהטעם שכתב ברמ"א שזה זכר לשני תבשילין, וע"כ מביאים את שני הלחם ביחד לשולחן וכו' למנהג קדמון זה יש לשים לב לכמה נקודות. יש לזכור שלחם שעמד על השולחן בעת שאכלו איתו מאכלי חלב, אין לאכול אותו ביחד עם מאכלי בשר. מדברי הרמ"א הנ"ל נשמע שנהגו לאכול באותה ארוחה מאכלי חלב ולאחר מכן (לאחר ניקוי טוב של הפה והידיים והחלפת הכלים והמפה) בשר. ומאחר שמדובר באכילה של בשר מיד לאחר חלב, יש להקפיד שמוצרי החלב הנאכלים לא יהיו כאילו שמחייבים המתנה בין גבינה לבשר (ועל כך בהמשך).

כתב השולחן ערוך (יו"ד סי' צא ס"ג) צריך לזהר שלא יגע בשר בלחם, שאם יגע בו בשר, אסור לאוכלו עם גבינה, וכן יזהר שלא יגע בו גבינה, שאם יגע בו אסור לאוכלו עם בשר ובשו"ע (שם סי' פט ס"ד) מי שאכל גבינה ורוצה לאכול בשר, צריך לבער מעל השולחן שיורי פת שאכלו עם הגבינה, ואסור לאכול גבינה על מפה שאכלו בה בשר, ע"כ. ובלבוש (יו"ד סי' פט ס"ד) כתב, אסור לאכול שיורי פת שאכל עם גבינה דשמא יש בו פירורי גבינה נדבקים בו, או שומן מלחלוחית הגבינה נשאר בו, ע"כ. דהיינו שיש חשש שיאכל את הפת עם הבשר ונמצא שיאכל בשר וגבינה יחד. והיוצא להלכה שחתיכות פת שנשתיירו מארוחה חלבית, אין לאוכלם עם ארוחה בשרית ולהיפך. אבל פת הגדולה שהיא עומדת בין למאכלי חלב בין למאכלי בשר, ונוהרו בה שלא תיגע בגבינה, אין לחוש שמא נגע בה הגבינה או הבשר. והיינו גם כאשר הלחם היה גלוי על השולחן, שישנו חשש שנדבק משיירי המאכל בו. אך נזהרו בזה או אם זה היה עטוף בשקית ניילון ונזהר לקחת רק מה שצריך לאכול בידיים נקיות, הרי שמה שנותר בשקית בוודאי מותר לאוכלו בארוחה אחרת. וזה כמו פת שלימה שנותרה בשלחן.

המנ"ב [סימן תצ"ד ס"ק ט"ו] כתב: לכן נהגו לאפות לחם אחד עם חמאה, דאז בוודאי יצטרך להביא לחם אחר לאכול עם בשר ע"כ ולכאורה משמעות דבריו שזה עיקר של המנהג שאוכלים בסעודה אחת חלב ואחר כל בשר. וזה בגלל עניין

חזק וטעמו נותר בפה למשך זמן רב, וכן מחמת החשש שמא יישאר בשר בין השיניים ויתערב עם החלב שיאכל לאחריו. ואם הסיבה היא בגלל טעם הבשר והשאריות שנותרות בפה, לפיכך יש מהפוסקים שכתבו שאם טעם ופלט מאכל בשרי, ללא בליעה וללא לעיסה, לא צריך להמתין אחריו כלל, משום שהטעם לא נשאר בפה, וגם אין לחשוש לחתיכות שנשארו בין השיניים. על פי זה חולה שמקבל חלב או בשר באינפוזיה, יכול לקבל מזון רפואי בשר/חלב ללא הפסק בניהם.

זמן ההמתנה בין בשר לחלב – גם כיום נוהגים במדינת הולנד, וכן יוצאי הולנד להמתין שעה אחת. ורבים נהגו אצל יוצאי גרמניה וצרפת להמתין שלוש שעות, אולם רובם של יוצאי ארצות אשכנז האחרים, כן נהגו להמתין שש שעות אחר אכילת בשר כפי שכתב הרמ"א במסקנת דבריו.

אלא שיש שכתבו שמאחר והרמב"ם כתב [מאכלות אסורות ט, כח] "כמו שש שעות" על כן גם המקפידים להמתין שש שעות לאחר אכילת בשר, אין צורך בשש שעות שלמות, אלא די להמתין חמש וחצי שעות (רוב שש שעות). ויש שהקלו אף לאכול חלב מיד אחר שהתחילה השעה השישית (לאחר שעברו חמש שעות).

בספר שרשי מנהג אשכנז הביא בשם אחד מתלמידיו של מרן רבי אלעזר מנחם מן שך זצוק"ל ששאלו בדבר משך המתנה בין בשר לחלב; מאחר שמקטנותו הורגל להמתין ג' שעות כמנהג אבותיו שבאשכנז, ועתה חפץ הוא לקבל על עצמו המתנה של ו' שעות. הראוי לו לשנות ממנהג אבותיו, והשיבו מרן זצוק"ל "אל לך להחמיר יתר על המקובל לך מאביך" אין לך לשנות ממנהג אבותיך כלל וכלל! וכן מובא משמי דמרן הגרש"ז אורבך זצוק"ל ויש שכתבו בשמו להיפך שראוי לחשוש. וכן משמיה דמרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל מובא שסבר שכן יש מקום להחמיר גם מי שמנהג אבותיו היה שלא להמתין 6 שעות. במשפחתנו ידוע שאמור"ר זצ"ל בעת שעלה לארץ ישראל מגרמניה בשנת תרצ"ח קיבל על עצמו להמתין כמו שש שעות (כלשון הרמב"ם שלעיל) לא ידוע לנו אם עשה זאת על פי דעתו או שקבל את זה מרבותיו בעת ההיא.

חישוב זמן ההמתנה – נחלקו הפוסקים כיצד מונים את שעות ההמתנה שבין הבשר לחלב: יש שהורו שלא להתחיל סעודה חלבית אם עדיין לא עברו שש שעות מסיום כול סעודת הבשר (כולל הקינוח). ויש הסוברים שמונים משעת סיום אכילת הבשר עצמו. למעשה רוב העולם נהגו למנות את השעות מסיום אכילת הבשר עצמו. ולמנהג זה ודאי מותר להתחיל בסעודה חלבית בתוך שש שעות לסיום אכילת הבשר, ואת המאכלים החלביים עצמם יאכלו רק לאחר שיעברו שש השעות.

מאכלי הבשר שאחריהם נדרשת המתנה – ההמתנה בין בשר לחלב נדרשת לא רק לאחר אכילת בשר ממש, אלא גם לאחר אכילת תבשיל המכיל בשר, או אפילו תבשיל שבושל עם בשר. לדוגמה: שמן שטיגנו בו שניצלים נחשב לבשרי, ומאכל שיטוגן באותו השמן לאחר מכן, יש לו דין בשר לכל דבר ויש להמתין אחריו שש שעות.

מאכלים שלא נדרשת המתנה אחריהם – מאכל שחומם בכלי אחד עם בשר אך לא נגע בו (כגון: מאכל שחומם בתנור יחד עם בשר, אך לא נגע בו ולא היה רוטב שחיבר ביניהם). גם מאכל שבושל בכלי בשרי או נחתך בסכין בשרית (אפילו אם הכלי בן יומו ואפילו אם המאכל חריף), לא צריך להמתין אחריו. דינים אלו נכונים גם במקרה הפוך, ולמי שאכל בשר, מותר לאכול ללא המתנה מאכל פרווה שנאפה עם חלב ולא נגע בו, או מאכל שהתבשל בכלי חלבי. לדוגמה: מותר לשתות משקאות חמים בכלי חלבי לאחר אכילת בשר.

בחזקת בשרי – מצוי אצל מי שרוכש מאכל פרווה מחנות מזון בשרית (כגון: צ'יפס וכדורי פלאפל בחנות שמוכרת גם שניצלים) ומבקש לדעת אם יכול לאכול לאחריהם חלב, יש לבדוק עם נותני הכשרות על אופן הכנת המאכלים: האם מטגנים אותם באותו השמן? והאם השתמשו ברוטב מן הבשר לתיבול המאכל הפרווה. למעשה ברוב המקרים אין לאוכל דין של בשר, והכיתוב המצוי במקומות אלו "בחזקת בשרי" הוא מאחר שנותני הכשרות נוקטים בדרך של "את נפשי הצלתי".

דין המתנה לבשר אחר גבינה – שו"ע (יורה דעה סימן פט סעיף ב') "אכל גבינה, מותר לאכול אחריו בשר, מיד, ובלבד שיעיין ידיו שלא יהא שום דבר מהגבינה נדבק בהם... וצריך לקנח פיו ולהדיחו. והקינוח הוא שילעוס פת ויקנח בו פיו יפה, וכן בכל דבר שירצה, חוץ מקימחא ותמרי וירקא, לפי שהם נדבקים בחניכים ואין מקנחים יפה. ואחר כך ידיח פיו במים או ביון. במה דברים אמורים, יד בבשר בהמה וחיה. אבל אם בא לאכול בשר עוף, אחר גבינה, אינו צריך לא קינוח ולא נטילה". הגהה: "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 ידיים. מיהו טוב להחמיר". והמשנה ברורה, (סימן תצ"ד, בשער הציון ט"ו), כתב לדינא, דאם אוכל גבינה קשה צריך להפסיק בברכת המזון וימתין שש שעות. וזה ע"פ דברי הרמ"א דלעיל, שטוב להחמיר ולהמתין בין גבינה קשה לבשר כפי שממתינים בין בשר לחלב. וכן כתב בחכמת אדם, שיש להמתין שש שעות בין גבינה קשה לבשר, וכן הביאו לדינא כל שאר גדולי האחרונים. וכך התקבל בכל קהילות ישראל, לקבל חומרה זה לדינא, ושיש להמתין אחר גבינה קשה שש שעות, כשם שממתינים לאחר אכילת בשר לאכילת חלב.

מצינו בזה שחלוק הדין בין גבינות רכות או מוצרי חלב אחרים כגון יוגורט גלילות וכל דבר המכיל גבינה רכה לגבינות קשות. שבגבינות רכות אין זמן ההמתנה בין גבינה לבשר כלל, אלא יכול להסתפק בקינוח ובהדחה. ולמעשה גם גבינות מלוחות דינן שלא צריך להמתין כפי שנבאר בהמשך. גבינות מלוחות הן גבינות מסוג צפתית ובולגרית. תהליך יצורן של גבינות מלוחות הוא כך: גיבון, הוצאת הנוזלים, ומיד לאחר שקבל את צורת הגבינה, מוכנס למי מלח למספר שעות או אף למספר שבועות. מיד לאחר ההוצאה ממי המלח הגבינה מוכנה לאכילה, ואינה עוברת הבחלה כלל. גבינה צהובה זו גבינה חצי קשה, שבארץ ישראל נקראת גבינה צהובה. מדובר בגבינה שעוברת תהליך גיבון, הכנסה לתמלחת ולאחר מכן הבחלה של מספר שבועות. ומרקמה דומה במקצת לגבינה קשה המובחלת יותר משישה חודשים. אלא שחוזקה וטעמה אינו חזק כגבינה צהובה העוברת הבחלה ארוכה, או כגבינה שבתהליך היצור מתקבל טעם חזק של ממש. גבינה קשה היא גבינה שתהליך ההבחלה שלה ארוך מאד, או שבתהליך ההבחלה היא מקבלת טעמים חזקים מאד.

כדי להגיע להכרעה הלכתית ברורה בין סוגי הגבינות, ביצענו בדיקה של הבדל הטעם בין גבינות קשות לבנות ובולגריות, (הבדיקה נעשתה בחלקה בנוכחות מו"ר מרן הגאב"ד רבי מרדכי גרוס שליט"א יו"ר בד"ץ ועדת מהדרין) ומטרתה היתה – בדיקת הדומיננטיות של טעמי הגבינה השונים. [חשוב לדעת שטעם הגבינה החזק נוצר מתהליך ההבחלה, והרחבנו על זה בעבר]. ומצאנו, שכל הגבינות המלוחות, תהליך הכנתן דומה, וטעמן אינו חזק כלל ואינו משאיר כמעט כל רושם בפה (ולעיתים כלל לא). גם גבינה בולגרית, שבתהליך ההבחלה

שלה היא כן נמצאת מספר שבועות בתמלחת מי מלח, מצאנו שהטעם החזק שלה אינו נובע מהבחלת הגבינה עצמה, אלא טעם מי התמלחת, ולכאורה זה כמו גבינה רכה עם תבלינים, שעל אף שטעמה חזק לא יהיה צורך להמתין שש שעות. [וזה לא שכתב בשו"ת שבת הלוי שלא חלק בין גבינה לבנה לגבינה צהובה]. לאור כל אלה נראה, למעשה, וכן הסכים עם הדברים מו"ר מרן הגאב"ד רבי מרדכי גרוס שליט"א שבגבינות מלוחות כגון צפתית ובולגרית, (על גבינת מוצרלה יש לדון), שאין זמן הבחלתן ארוך ואין טעמן העצמי חזק, ודאי אין צורך להמתין שש שעות.

ועכשיו נבוא ונדרון בדין גבינה צהובה שלנו

לפני רבות בשנים [כמדומני בשנת תשל"ט], בעת שלמדתי בשיבת קול תורה בירושלים, שאלנו מספר בחורים ואנוכי ביניהם את ראש הישיבה ופוסק הדור מרן הגרש"ז אוירבאך זצוק"ל כמה זמן יש להמתין לאחר גבינה צהובה. וסיפר לנו אז מרן זצ"ל כיצד בימי צעירותו היו מביאים מצפת לירושלים גבינה קשה כאבן. כדי לאוכל את הגבינה הזו, היו צריכים גרזן כדי לפרוס אותה לחתיכות, ולאחר מכן לגרדה במגרדת (אני לא זוכר האם התייחס גם לעניין הטעם), ואמר לנו "זה נקרא גבינה קשה". אבל הוסיף ואמר, בכל אופן אני כן מחמיר על עצמי לחכות שש שעות לאחר גבינה צהובה, אבל זה לא מעיקר הדין. ואחר כך ראיתי שכדומה לזה נדפס בשמו גם בקובץ מוריה טבת תשנ"ו. ובעוד מקומות.

כמו"כ לפני מספר שנים [כמדומני בשנת תשס"ב] התבקשתי ע"י אחד מבני ביתו של מרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל להביא לפניו את תהליך יצור גבינה צהובה (חצי קשה) בת ימינו. ולאחר ששמע את כל הפרטים, השיב ואמר שאכן מצד טעמה החלש של גבינה צהובה, וכן מצד שאינה שווה זמן רב בהבחלה, אין צורך גם מצד המנהג להמתין שש שעות, אבל בכל אופן נראה לו שכן כדאי להחמיר ולהמתין שש שעות. וידוע שכך השיב בשנים האחרונות לכל השואלים אותו. וזה לא כנדפס בקובץ תשובות [ח"א סימן נ"ח]. ששם הכריע שגבינה צהובה של ימינו, טעמה חזק ויש להמתין מעיקר הדין שש שעות כפי המנהג.

מאידך בספר אורחות רבינו [ממין הקהילות יעקב חלק ג' עמ' ע"ז ס"ק ל"ד] וכן בספר מעשה איש (חלק ה' עמוד כ"ב) מובא משמאי דמרן חזו"א זצוק"ל שאין צורך להמתין כלל לאחר גבינה צהובה [חצי קשה] המצויה אצלנו ודינה כגבינה רכה. ורק גבינה ששהתה שש חודשים דינה כגבינה קשה. וכן מצינו בעוד מהאחרונים שנקטו שגבינות צהובות חצי קשות אין דינם כגבינות קשות.

מצינו שיש האומרים שיש דין מיוחד ליום קדוש זה.

בספר פסקי תשובה (סימן רפ"ה) כתב: **בחג השבועות רציתי לאכול מאכלי חלב אבל לא עברו עוד שש שעות מאכילת בשר ושמעתי אומרים כן בחג השבועות מקילים בזה ושאלתי את רבינו זקני זצ"ל ואמר לי אם ישנת בצהרים יכול אתה לאכול מאכלי חלב, ושמעתי שכן הורה דודי הגה"ק מו"ר דוב ברעיש זצ"ל מביאלא, והתיר לשנות משקה טהע עם חלב בבקר השכם, אף שלא עברו שש שעות מאכילת בשר בערב וכלי ספק קבל כן מאביו רבינו זקני זצ"ל (סי' ויעש אברהם) (סימן נ"א) כולל מנהגים שנהג בהם הגה"ק מוהר"א זצ"ל מטשעכנוב וכו'")**

ומרן הגאון הגדול רבי משה שטרנבוך שליט"א כתב (תשובות והנהגות סימן תל"א) וזה טורף דבריו. שהסברה בלהבין את חידושו של הרבי מטשעכנוב זצוק"ל המובאת בספר ויעש אברהם. שהשינה גורמת לעיכול הגבינה כמו שהמתנת שש שעות גורמת. ועיי"ש.

ומשמאי דמרן הגר"ש אלישיב זצוק"ל מובא שאין לסמוך על זה [ששינה מספקת] לעניין גבינה שצריך להמתין אחריה מעיקר הדין שש שעות כמו שממתינים לאחר אכילת בשר. ועוד שדווקא בשינת לילה אמרו שמזרז את העיכול ולא בשינת יום. אבל הוסיף שלאחר גבינת צהובה שלנו שכל ההרחקה היא מדרך חומרה כפי שכתבו לעיל, אפשר שודאי ניתן לסמוך לאכול בשר בסעודת יו"ט לאחר השינה ביום.

וכן כתב מו"ר מרן הגאב"ד רבי מרדכי גרוס שליט"א [הדברים נלקחו מתוך שיעורים שנאמרו על ידו. והבנת הדברים באחריות הכותב בלבד] שביום קדוש זה לאחר סעודה חלבית בבוקר החג והשינה שלאחריה גם שהיא רק מספר שעות מועט, יש מספר טעמים שניתן להקל לאכול לאחר מכן סעודת יו"ט עם בשר, וגם אם לא עברו שש שעות מסעודת הבוקר החלבית. וגם אם אכל בשחרית גבינה צהובה שלנו. ואלו טעמיו:

א. כבוד יו"ט - גם לאלו המחמירים בגבינה צהובה שלנו (חצי קשה) להמתין ו' שעות לאחר שאכל גבינה כזו. כאשר הוא לצורך סעודת יו"ט, שאכל ביו"ט גבינה קשה (חצי קשה), יש להקל לאכול בסעודת החג אף בבשר בהמה, כיון שהרמ"א כתבו רק בדרך חומרא, ועל כן יש להקל לצורך מצוה. [מעדני השולחן - טעמי השולחן ס"ק יא, - ועי' פת"ש סי' י סק"ט משמיה דהבית יעקב סי' צה].

ב. שינה מעכלת - כמו"כ יש להקל גם מהטעם שהובא משמאי הספר "ויעש אברהם" ששינה מפילה את הטעם מאחר שמזרזת את העיכול. נראה שבמקום שזה רק דרך חומרא [גבינה צהובה חצי קשה] ניתן להסתמך על דעה זו. על כן בסעודת היום ביו"ט של שבועות, יש לסמוך על כך באכל גבינה צהובה שלנו בסעודת הבוקר.

ג. גבינה שנתבשלה - ביד יהודא פי' הקצר [ס"ק ל'] כתב שגבינה קשה שנתבשלה ונתרככה, א"צ להמתין אחריה. וכנראה כוונתו דמשום דהטעם של חשש שנשאר בין השיניים ליכא כאן כיון שנתרכך ולא הוי קשה, ומטעם מושך טעם אפשר דכאן מיירי בתבשיל, ושוב גם בזה לא אמרינן מושכת טעם כדלקמן, - אבל כל זה דווקא בגבינה שנתבשלה, אבל אם רק נתרככה באופן שמדובר בגבינה ישנה של ו' חדשים, נשאר דין מושך טעם. וכן בספר בבא"ח כתב [שלח סעי' טו] שנוהגים להמתין בגבינה אפילו שלוקה או צלוייה, - אבל במקום של בישול או ריכוך שיותר לא ניכר צורת הגבינה יש הסוברים שניתן להקל.

וע"כ בפיעה יש הסוברים שתמיד ניתן להקל, בגלל שלדין בין השיניים פה אין חשש, כיון שמתרככת, ומשום מושך טעם הוי כתבשיל שליכא מושך טעם, שהוא סוג גבינה דיש זמן מיוחד ודרגת החימום המיוחדת לפי טבעיה של הגבינה, ואפשר שגם הבישול הורג הבקטריות הגורמות לטעם החזר שבגבינה, ועתה לא חשיבא לגבינה שעברה ו' חדשים [שולחן הלוי פכ"ב או"א] גם יש הסוברים שאחרי הקפאה של הגבינה לא שייך יותר התיישנות של הגבינה מאחר שהורג את הבקטריות [כתבנו על זה באריכות בעבר].

היוצא לדינא מדבריו, שיש מספר סיבות להקל בסעודת החג בצהרים, כפי שהבאנו לעיל. ובוודאי בגבינה שעברה בישול כגון בגבינה שעל גבי פיעה, מאחר שבבישול נחלש הטעם, או שלא נשאר בין השיניים. וכל זה בגבינה צהובה שלנו. אבל אם אכל גבינה קשה של ממש. חייבים לדינא להמתין שש שעות.