

The Halachos of Davar Charif

Questions and answers with the Dayan

Recorded by Rabbi Avrohom Chaim Agishtein
Assistant Rabbi Heritage Russian Shul

INTRODUCTION

When it comes to the *Halachos* of *Kashrus* in the kitchen, *Davar Charif* – sharp foods such as onions or garlic, play a unique role. Generally, if one used a clean *milchig* knife to cut a cold *parve* food such as raw potatoes, the potatoes remain *parve* and can still be used for a *fleishig* dish.

The Gemara¹ tells us that sharp foods, however, are different. Due to their sharpness, they can absorb the flavor embedded in a knife, simply through *D'uchka D'sakina* - the concentrated pressure of the knife blade pressing on them as they are being cut. Therefore, onions or garlic that were cut with a *milchig* knife, are considered *milchig* and cannot be put in a *fleishig* dish².

In general, it is highly recommended to always use a *parve* knife and cutting board when preparing onions or other sharp foods, thereby avoiding any issues. In this article, however, we will discuss a few common scenarios where one accidentally used a *fleishig* or *milchig* knife and their *kashrus* ramifications.

QUESTION

I made sure to use a *parve* knife to cut onions but then realized I had accidentally been using a *milchig* cutting board. Are the onions now considered *milchig*?

ANSWER

The *Chochmas Adam*³ warns *frum* travelers against cutting salty herring on a non-kosher plate, even if they are using their own kosher knife. His reasoning is that since we find that a *Davar Charif* absorbs flavor from a knife simply through being pressed against it while being cut, the same would apply to the surface it is being cut upon. Therefore, the salty herring which is considered a *Davar Charif* would absorb the non-kosher flavor contained in the plate.

According to the *Chaya Adam*, onions cut on a *milchig* cutting board would be considered *milchigs*. There are many⁴, however, who disagree with the *Chaya Adam*. They argue that the amount of pressure exerted on the food vis-à-vis the cutting board is too minimal to create a transfer of flavor.

In practice, if one already used such a cutting board; provided that the cutting board was completely clean, one can be lenient and treat the onion as *parve*⁵.

QUESTION

After I finished making my cholent I realized that I had accidentally used a *milchig* knife to dice the onions. Is my cholent still okay to eat?

ANSWER

If the knife was a *ben yomo* (was used for *milchigs* within the past 24 hours) then the onion is *milchigs*. Therefore, the only way the *cholent* can still be kosher is if it contains 60 times more than the amount of *milchigs* that fell in.

In this case, since the onions themselves are not the issue but rather the *milchigs* that they absorbed from the knife, as long as the volume of the *cholent* is 60 times larger than the volume of the blade of the knife, the *cholent* can be eaten. If it is a small *cholent* and it does not contain that much, a Rov should be contacted.

If the knife was not a *ben yomo* (more than 24 hours have passed since it was last used for *milchig's*) then the *cholent* is permitted, regardless of its size. This is known as the leniency of the *Bais Meir*⁶, and it is based on a combination of three minority opinions amongst the *Rishonim*.

- 1) Some *Rishonim* maintain that onions are not considered a *Davar Charif*. According to them only the specific foods mentioned in the Gemara as being sharp have that status.
- 2) Some *Rishonim* maintain that the concept of *Na't bar Na't* applies to a *Davar Charif* as well. Therefore, since the onions only contain secondary flavor (from the *milchigs* into the knife, from the knife into the onions) they cannot make anything else *milchig*.
- 3) Some *Rishonim* maintain that even a *Davar Charif* cannot become *milchig* through an *eino ben yomo*. They argue that only the plant known as *Chiltis* which the Gemara mentions specifically has that capability,

whereas all other sharp foods do not.

Although the Halacha is **not** like any of these opinions, in this scenario where all three leniencies converge and there is a substantial loss, the *Bais Meir* rules that one can be lenient and that is the accepted *Minhag*⁷.

QUESTION

I cut onions with a *fleishig* knife and then ran them through my *parve* food processor. Are my food processor blades now *fleishig's*?

ANSWER

If the knife that was used was not a *ben yomo* then you can treat the food processor as *parve* based on the leniency of the *Bais Meir* mentioned above. If, however, the knife was a *ben yomo* there is a *Machlokes* as to the status of the food processor.

The Magan Avrohom⁸ writes that a *Davar Charif* not only absorbs flavor from a knife, it can also give its flavor over as well. Therefore, once the onion became *fleishig* by being cut with the *fleishig* knife, it then made the blades of the food processor *fleishig* as well.

The *Even Haozer*⁹ and others, however, disagree. They maintain that the unique qualities of a *Davar Charif* apply only to its ability to absorb flavor but in regard to transmitting flavor onward, it is the same as any other food.

In practice, one should wait for 24 hours before using the food processor blades and then since at that point it is no longer a *ben yomo*, one can be lenient and treat the food processor as *parve*¹⁰.

QUESTION

I was at a non-kosher company event and when I ordered a glass of Coke it arrived with a slice of lemon floating in it. Can I eat the lemon? If not, can I still drink the Coke?

ANSWER

The *Shulchan Aruch*¹¹ writes that sour fruits should be treated as a *Davar Charif*. Therefore, even if the lemon was cut with a clean knife if the knife was at any point used for non-kosher food it would still make the lemon *treif*. Since generally, one has no way of ascertaining what the knife was used for in the past, the lemon must be treated as *treif*.

If the lemon was already placed into the drink,

the drink itself can still be used. The reason is that generally only a minute amount of juice from the lemon actually enters the drink and one can assume that it was *batul b'shishim*¹². Although generally, one would have to know for sure that something was *batul*, in this scenario, there are additional factors that allow for leniency (see note¹³).

QUESTION

Does eating a *fleishig* onion make me *fleishig*?

ANSWER

Rabbi Akiva Eiger¹⁴ writes that eating an onion that was cut with a *fleishig* knife does not make someone *fleishigs*, and they do not have to wait six hours before eating dairy.

The *Pri Megadim* in *Hilchos Shavous*¹⁵, however, writes that in the opposite scenario, if someone already ate meat and is currently *fleishigs*, they cannot eat onions that were cut with a dairy knife.

The *Yad Yehuda*¹⁶ explains that the reason for this distinction is that once a person has already become *fleishigs*, they can no longer eat things that have even just the taste of dairy. He does add, however, that the ruling of the *Pri Megadim* is only true if the knife was a *ben yomo*. If the knife was not a *ben yomo*, then everyone would agree that one would be allowed to eat onions cut with a *milchig* knife even while still *fleishigs*.

1. חולין דף קיא: "צנון שחטכו בסכין שחתך בה בשר - אסור לאכול בכוחות, וה"מ צנון דאגב חורפיה בלע, ופירש"י בסוף ד"ה קישור "דמשום חורפיה בלע פני מדינים הרותמים, ואגב דוחקא דסכיןא פליט סכיןא ובלע צנון".
2. שו"ע סי' צו טע"ב וכן ע' ברמ"א סי' צה טע"ב.
3. כלל בוב זול"ל "ונל"ל דאם חתך עליו הערינג ואגרוקס חמוצים אפי' דיעבד אסור דדוחקא דסכיןא וחורפא דמליח מפליט מן הכלי עכ"פ במקום החתך ואף ששמעתי שמקילין בזה שאומרים דזה לא היה דוחקא לא נ"ל כלל (שהרי בחולין יבי סקין ששטח בו אמרין ג"כ אגב דוחקא ע"ש ואף שאינו אלא חתך) עכ"ל. וכן מבאר בשו"ת טוב טעם ודעת להגר"ש קלווגר ח"ו סי' רטו ע"ש.
4. שו"ת ספר והושע (מהגאון מטרניפאל) בפסקים וכתבים סי' קכ"ב, הובא בדרכי תשובה סי' ק"ל ובי"ס מנחת פחים סי' צו. וגם התחמק אדם עצמו כתב שם "ואף ששמעתי שמקילין בזה שאומרים דזה לא היה דוחקא, לא נראה לי כלל וכו' ע"ש. וע' בי"ס דעת תורה להמרש"ם סי' צו' סוף סי' א' ד"ה ודין שנ"כ מביא, אבל כתב שלכאורה תלוי באיזה אופן חתכו, דאם חתכו בחוקר אולי יש לאסור, אבל אם חתכו במתינות וכדוך שחוטכים על על גבי כלי חרס אז לא היה דוחקא ע"ש.
5. כן הורא דין פורסט שליט"א, וכן מצאתי בס' דבר חרף פרק א' הע' נב' וב' בשם הגרי"ש אלישיב זצ"ל.
6. בהג"ה על השו"ע שם סי' ג' זול"ל "ראה לי דלא כתב הרמ"א דיעה זו דס"ל ב' חומרות דדברים חריפים זולת צנון, חומרא דגור מנתשל ואסור אפילו בנ"ט בר נ"ט. וגם חומרא דחורפא משוי' ל' לשבת. רק לחוש לה לכתחילה אבל בדיעבד כגון בימדי שדכית שחתכו בצלים בסכין חולבת ונתנום בקדירה של בשר דסתמא הסכין אינו ב"י מבלית לה ראשון לדין חסם כלים אבי, ובפרט סכין חולבת שרוב תשמישו בצנון, ומצד מה דשמונית סתמא על פניו, זה ל"ל תמיד בטל בס' חרף הקדירה א"כ ודאי בדיעבד שרי דהא אגב מתיירין דיעבד נ"ט בר נ"ט אפילו בבישול ועיין פ"ח סי' ק"ב ב' ומכ"ש סתם סכין אבי' דלא להמריר בחרי חומרות הנ"ל. ולכן אפילו אין סי' נגד הסכין נמי בדיעבד שרי" עכ"ל.
7. כן הורא דין פורסט שליט"א ושמועתי שכן בקול כל תלמידי ישיבת תורה ודעת מאת הג"ר אברהם פאס זצ"ל.
8. אולי"ס תנא"ל סי' ק"א זול"ל ומר"ש שם ע"ש שאל כו', שלפעמים חותכין זנגביל בסכין של בשר ודכין אותו במזכרה ונמצא המזכרה בלוע מבשר ואחר כך דכין בתוכו בשמים ואוכלין בחלב לכן יש לזהר שלא לחתוך הזנגביל רק בסכין חדש עכ"ל.
9. בהג"ה על השו"ע י"ד סי' צו טע"ב, וע' בחוות דעת ביאורים סימן צו אות ו' שהביאו והוסיף על דבריו זול"ל עיין באגן העוז שחתם על המנן אברהם שכתב הוא לאסור וכו' ותמה הוא [האגן העוז] על זה טעם, דדבר חרף אין לו מעלה רק שמוציא כל הטעם, אבל אינו מביע כל הטעם רק קצתו, ואם כן הוי בבשמים הנ"ל נ"ט בר נ"ט, דנהי' דהבשמים הוציא כל הטעם והוי כטעם ראשון, מכל מקום מן הבשמים להמזכרה הוי טעם שני וכו', ע"ש. והנה בגוף דין הפי' כתב, אבל לא היה צריך לכל זה, דבלאו הכי דבר המנן אברהם חמורין, דודאי אין המזכרה יכול לבלוע הטעם הבלוע בבשמים, דאין טעם הבלוע יוצא בלא רובס. ואפשר דמייירי בבלוע שמן דיוצא בלא רובס.
10. כן הורא דין פורסט שליט"א.
11. צובי "פירות חמוצים (ארוחות חיים) ודגים מלוחים דינם שוה לחתוך בו צנון (שבולי לקט)".
12. ואע"פ שמרגיש טעם הלימון מ"מ האיסור בטל, ואע"פ דקיימא לן חנ"י בשאר איסורים אבל כבר כתב הרמ"א סי' קה"ה לבי מלך בלוע מים שמים שמים מותר זול"ל "אעפ"י שהמלח עדיין נותן טעם בקדירה, מאחר שאין המלח אסור מחמת עצמו, אלא מחמת דם שבתוכו, דכל מקום שאין האוסר יכול לילך שם אין הנאסר אסור יותר מן האוסר" עכ"ל. וכן ראיתי בס' ה"ל ב"ח פרק י' הע' מד.
13. דכבר כתב הש"ך צובי: שיש מקום להקל במקום שיש ס"ס, פסק ראשון אם נשתמשו בסכין של איסור, ספק שני בשאר דברים חוץ מצנון אם נחשבים דבר חרף, ובפרט לגבי ליטון טעם בקדירה, מאחר שאין המלח ועוד שנקיטין שחתם כלים אינו בני יומין וע"כ יש לצרף גם שיטת הבית מאיר מובא לעיל.
14. בהג"ה על הש"ך סי' ק"א וכן כתב הבית מאיר שם.
15. פרי מגדים א"ח סימן תצד סי' ק"ו זול"ל ולאסור צנון שחתך בסכין חולב אחר בשר חרף ששה שעות, ו"ל דאסור, עיין יורה דעה סימן פ"ט [סוף ג] וסימן צ"א [סוף א].
16. פ"ט פירוש הארוך אות ה'. אבל ע' בדעת תורה להמרש"ם בא"ח סי' תצד' שהכריע להקל בזה וסבר דהרע"א חולק על הפמ"ג ע"ש.



**HAVE A
SHAILA?**

Contact the
Midwest Bais
Horaah

CALL 773.539.4141

EMAIL shailos@midwestbaishoraah.org



Another
project of
Agudath
Israel of
Illinois