

לימודי דעת – תוכנית לימוד השולחן ערוך

# הלכות מליחה

## סימן סט – שעור 1

### מראה מקומות

סימן ס"ט סעיף א'

מחבר, רמ"א, ש"ך, ט"ז פת"ש



**תוכניות יחודיות ללימוד ההלכה - הכנה למבחני הסמיכה.**

לימודי רבנות • איסור והתר • אבלות • מקוואות • נדה • קידושין • שבת • עירובין

לימודי דיינות • דיינים • עדות • שכירות פועלים • נזקי שכנים • שותפין • הלואה • גיטין

**לפרטים נוספים : 03-6166340 או באתר: [www.limd.co.il](http://www.limd.co.il)**

---

מרכז לימודי דעת: רח' אלישע 29 בני ברק E-mail: [limd@limd.co.il](mailto:limd@limd.co.il)

**תוכן השיעור:**

1. סעיפי השו"ע והרמ"א
2. סוגיית הגמרא בחולין
3. דעות הראשונים בטעם ההדחה הראשונה
4. ההשלכות המעשיות היוצאות בין השיטות
5. כיצד פוסקים המחבר והרמ"א
6. הדחת הקצב
7. הסרת הטלפיים
8. הדחה מועטת
9. בשר קפוא
10. בשר שנמלח ונמצא קפוא
11. מליחה לא רצופה
12. עיקרי הדינים שהובאו בשיעור

**מהדורה שלישית**

עריכה חדשה ומורחבת הרב ש. חזן

## הדחה ראשונה

### סימן סט: דיני מליחה והדחה

א. צריך להדיח הבשר קודם מליחה, (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) (טור).  
ואם אחר שהדיח חתך כל נתך לשנים או לשלשה (או שהסיר טלפי הגלים  
לאחר ההדחה) (ארוך כלל י"ד וי"ז) צריך לחזור להדיחם:

הגה: ואם לא עשה כן, הוי כלא הודח כלל (שם). הדחת הבשר לכתחלה, יזהר לשכותו נגד חצי  
שעה ולהדיחו היטב במי הקרייה, אבל אם לא שראו רק הדיחו היטב סגי ליה, ואחר כך ימתין  
מעט שיטפטפו המים קודם שימלחנו, שלא ימס המלח מן המים ולא יוליא הדם (הגהות ש"ך  
והגהות אשירי פכ"ה ובארוך כלל א). ונהגו שלא להשתמש בדברים אחרים בכלי שקורין בו בשר.  
ואם נשתהה הבשר בקרייתו מעת לעת, הבשר וגם הכלי אסורין, ועיין לקמן סימן זה. אבל  
פחות מעת לעת אין להקפיד. ואף במקום שנאסר הכלי, מותר לחזור ולשקות בו (בארוך). דין  
בשר שמלח קרח, כיצד נוהגין עם קרייתו (עיין לעיל סימן ס"ח).

### סוגיית הגמרא בחולין

---

חולין קיג ע"א

---

אמר שמואל: אין הבשר יוצא מידי דמו אלא אם כן מולחו יפה ומדיחו יפה יפה

אתמר רב הונא אמר: מולח ומדיח

במתניתא תנא: מדיח ומולח ומדיח.

מבארת הגמרא: ולא פליגי, הא דחלליה בי טבחה (רב הונא מדבר על בשר שכבר הודח אצל  
השוחט), הא דלא חלליה בי טבחה (הברייתא מדברת על בשר שלא הודח אצל השוחט).

### דעות הראשונים בטעם ההדחה הראשונה

הדם של פני הבשר נקרא "דם בעין", זאת אומרת, ממשות של דם שנמצא על הבשר. הדם שבתוך  
החתיכה נקרא "דם האיברים" והוא יוצא ע"י מליחה ולאחר פליטתו נקרא "דם פליטה"

## הלכות מליחה יורה דעה סימן סט סעיף א / שיעור 1

הפרי מגדים בהקדמה להלכות מליחה מביא שש שיטות בראשונים בטעם הדחת הבשר קודם המליחה (הדחה ראשונה).

### א. הרא"ה

ההדחה מיועדת להעביר את הדם שנתייבש על פני הבשר. ללא הדחה זו יש חשש שלאחר שמסתיים פליטת הדם והציר שבתוך הבשר, הבשר יבלע את הדם שעל פניו ולא יוכל לצאת לעולם. אבל בשעת פליטת הדם והציר, הבשר אינו בולע, משום שכל זמן שהמלח מפליט את הדם והציר שבתוך הבשר, הדם שעל פניו לא נבלע לתוכו, ואולם כשתהליך פליטת הדם שבבשר מסתיים, עלול הדם היבש שעל פניו להיבלע לתוכו.

**הפרי מגדים** מגדיר את ההדחה ראשונה להרא"ה כ'עצה טובה', כיון שאם לא ישהה הבשר במלחו שיעור כדי פליטת כל הציר, לא תהיה כל בעיה.

### ב. הר"ן

ההדחה מיועדת לרכך את פני הבשר, שאם הבשר אינו רך מבחוץ המלח אינו מפליט את הדם.

### ג. המרדכי

ההדחה מיועדת להסיר את הדם בעין, בלא הדחה ראשונה המלח יתמלא מדם בעין, ולא יהיה למלח כח להפליט את הדם שבחתיכה.

### ד. היש אומרים שבמרדכי

ההדחה מיועדת לרכך את חתיכת הבשר מבפנים. בלא ריכוך, לא יצא כל הדם מהבשר, וכדי לרכך את הבשר מבפנים, דרושה חצי שעה של שרייה במים.

[הערה: הסבר זה הוא לדעת הפרי מגדים, אבל לדעת הש"ך היש אומרים במרדכי, כהר"ן].

### ה. הסמ"ק

ההדחה מיועדת כדי שהמלח לא יבליע דם בעין לתוך חתיכת הבשר תוך שיעור מליחה, ולכן יש להדיח את הבשר מדם בעין קודם המליחה, וכך סוברים הסמ"ק ושערי דורא.

### ו. הרא"ש

ההדחה מיועדת כדי לאפשר פליטת דם בשפע. בבשר שלא הודח, המלח לא מפליט כמות רבה של דם, והקצת דם שיצא מחוץ לבשר, עלול לחזור ולהבלע לתוך הבשר, מפני שאין מספיק פליטה המונעת ממנו לחזור ולהיבלע בה.

## ההשלכות המעשיות היוצאות בין השיטות [כפי שהובא בפרי מגדים]

### הרא"ה

סיבת ההדחה להעביר את הדם שנתייבש על פני הבשר.

**החומרא** שבשיטת הרא"ה, אם הבשר נמלח ללא הדחה ושהה שיעור פליטת כל הציר, הדם בעין יבלע לתוך הבשר. דם בעין שנבלע במצב כזה לא נפלט על ידי מלח, כיון שאפילו מליחה שניה לא מפליטה דם בעין שנבלע, אלא רק כשנשאר ציר בבשר, וממילא החתיכה נאסרת, ואין לה תקנה.

**הקולא** שבשיטת הרא"ה, אם הבשר נמלח ללא הדחה ראשונה וללא הדחה אחרונה, והתבשל לפני שיעור פליטת כל הציר האיסור היחידי שישנו הוא, הדם בעין. לכן כאשר מחשבים שישים כדי לבטל את הדם, מחשבים כנגד הדם בעין בלבד שהיא כמות קטנה יחסית של איסור. משא"כ לפי הראשונים שסוברים שבלי הדחה ראשונה המלח לא מוציא את הדם שבבשר כראוי, במקרה הנ"ל כשבאים לחשב האם האיסור מתבטל צריך לחשב שישים כנגד כל הבשר כיון שעדיין מלא בדם.

### הר"ן

סיבת ההדחה היא ריכוך הבשר, ולכן שטיפה בלבד לא תהיה מספיקה.

לשיטה זו, אין צורך בריכוך הבשר מבפנים אלא רק מבחוץ ולכן מספיק שפשוף היטב שפ"ד (א), ואין צורך להשרות את הבשר במים חצי שעה מלאה, כפי שנראה להלן.

**החומרא** לשיטה זו היא, במקרה שהשפשוף לא נעשה היטב ממילא החתיכה לא תתרכך, והמליחה לא תועיל כלל.

**הקולא** לשיטה זו, אם ההדחה נעשתה היטב ונחתך לפני המליחה, והמשטח החדש שנחשף בבשר לא הספיק להתקשות, אין צורך לשיטה זו בהדחה נוספת.

### המרדכי

סיבת ההדחה היא, כדי שהדם בעין לא יעכב את פעולת המלח.

**החומרא** לשיטה זו היא שבמקרה שנחתך הבשר אחרי ההדחה הראשונה, יש לחזור ולהדיח הדחה נוספת כדי להסיר את הדם בעין שנוצר על הבשר.

## הלכות מליחה יורה דעה סימן סט סעיף א / שיעור 1

**הקולא** לשיטה זו, שאין צורך בשריית הבשר לזמן ממושך, אלא תועיל הדחה קצרה עם שפשוף של הבשר להורדת הדם בעין.

### ה"א שבמרדכי

סיבת ההדחה היא, כדי לרכך את כל הבשר.

**החומרא** לשיטה זו, שאין מספיק שפשוף היטב, אלא אנו צריכים שרייה. הזמן הנצרך לריכוך הינו חצי שעה.

**הקולא** לשיטה זו, שאם חתך הבשר אחרי ההדחה לא תעכב את פעולת המליחה, מאחר ואין אנו חוששים לדם שעל פני הבשר כלל.

### הסמ"ק

סיבת ההדחה היא, כדי למנוע בליעה של הדם בעין, שללא הדחה זו יבלע הדם בעין לתוך הבשר במהלך המליחה.

**החומרא** לשיטה זו, במקרה שהבשר נמלח בלא הדחה, דם זה נבלע בבשר, ולא מועילה לו הדחה ומליחה שנית כלל, והבשר נאסר עולמית.

### הרא"ש

סיבת ההדחה היא, כדי לאפשר פליטת הדם בשפע על ידי המליחה מכיוון שכשהבשר רך ולח יפליט בשפע (ראה במעדני יו"ט על הרא"ש בחולין פרק כל הבשר, מו).

**החומרא** לשיטה זו, שבלא הדחה ראשונה, לא יהיה כח במלח להפליט את כל הדם ואותו הדם שפירש חוזר ונבלע בבשר.

**הקולא** לשיטה זו, **הרא"ש** פוסק שיש תקנה בהדחה ומליחה נוספת, והדם שנבלע לתוך הבשר מהמליחה הראשונה יצא עם הדם של החתיכה שעדיין לא נפלט, והכל יפלט על ידי המליחה השנייה.

### כפי איזה שיטה פוסקים המחבר והרמ"א?

נראה שהמחבר פוסק כשיטת המרדכי, מאחר ומזכיר רק הדחה ולא מצריך שריית הבשר, וכן פסק שאם חתך הנתח לשנים אחר שהדיח צריך לחזור ולהדיח את החתיכות הדחה נוספת.

הרמ"א מסכים בעיקר הדין עם פסק המחבר אך חושש גם לשאר השיטות לכן מוסיף שלכתחילה צריך להשרות את הבשר חצי שעה, שהוא שיטת ה"א במרדכי. ובדיעבד, סומך על הסמ"ק שסובר שהדחה ע"י שפשוף מספיקה ולא צריך שריה.

### הלכה למעשה

**לשיטת האשכנזים:** נוהגים כשיטת הרמ"א, ושורים את הבשר חצי שעה קודם המליחה.

**לשיטת הספרדים:** נוהגים לכתחילה כהרמ"א אבל בשעת הדחק, כגון ערב שבת או לצורך אורחים סומכים על המחבר ומדיחים ומשפשפים את הבשר היטב ראה כף החיים, (סט, יז, י"ט) וילקוט יוסף (ח"ח עמוד רנח).

### הדחת הקצב

הרמ"א מצטט את הטור:

"ואם הדיחו הטבח אין לורך להדיחו עוד"

שואלים האחרונים: מה החידוש בדין זה?

ישנם מספר תירוצים באחרונים:

**א. הט"ז (ב) מנסה להשיב,** שהיה מקום לומר שהחידוש הוא שסוג ההדחה אותה ביצעו הקצבים יועיל על אף שהם לא השרו את הבשר. אבל הט"ז דוחה תירוצ זה מכיוון שלשיטת הרמ"א צריך שרייה חצי שעה, ולכן אי אפשר לתרץ כך, ולפיכך הוא עונה כי החידוש הוא שאיננו צריכים להדיח שנית את הבשר, אם ההדחה שנעשתה ע"י הקצבים היתה עם שריה. **הפרישה** אומר שלומדים מכאן שאין צורך למלוח את הבשר מיד לאחר הדחתו. המשב"ז מפרש דברי הט"ז כמו הפרישה.

**ב. הב"ח (א) משיב,** שהחידוש הוא שאין אנו חוששים שמא לא ביצעו הקצבים הדחה כדבעי.

**ג. הב"ח** מביא תשובה נוספת, שהחידוש הוא שאין אנו חוששים שהבשר התלכלך שוב מהדם לאחר הדחת הטבח.

## הלכות מליחה יורה דעה סימן סט סעיף א / שיעור 1

ד. החוות דעת (אות ב') משיב, שהחידוש הוא שאם ההדחה נעשית בבית המטבחים, כשהבשר עדיין חם, אין צורך בשריה.

ה. הש"ך (ב) מבאר, שאם אנחנו יודעים שהטבח הדיח את הבשר אפשר לסמוך שהוא הדיח כדבעי. אמנם הפתחי תשובה (ב) כותב שזה רק אם המנהג של הטבחים הוא לשרות הבשר, אבל אם אין המנהג הטבחים לשרות את הבשר צריך לשרות.

### הסרת הטלפיים

הרמ"א אומר שאם הטלפיים הוסרו לאחר ההדחה צריך להדיח שנית. הש"ך (ד) מוסיף שאם הטלפיים לא הוסרו, ההדחה שנעשתה עם הטלפיים המחוברות מועילה. ומעורר הש"ך שהרי הבשר שבטלפיים נחשב כנימלח בכלי שאינו מנוקב (ומליחה צריכה להיעשות בכלי מנוקב על מנת שהדם יצא החוצה). ע"כ צריך לומר שאע"פ שיש לבשר דין של נמלח בכלי שאינו מנוקב והבשר שבטלפיים נאסר מ"מ ההדחה מועילה לבשר שמעל הטלפיים. שאם נאמר שההדחה אינה מועילה לבשר שנמלח כשהוא מחובר לטלפיים, הבשר היה צריך להיאסר.

### הדחה מועטת

יש שלש דרגות בהדחה:

1. הדחה מועטת.

2. הדחה היטב, הכוללת שפשוף.

3. שריית הבשר בתוך המים.

מעיקר הדין אנו חוששים לדם שעל פני הבשר (כמרדכי), ולכן לפי המחבר חייבים לכתחילה להדיח את הבשר היטב.

לפי הרמ"א (שחושש לשיטת ה"א במרדכי), אנו חייבים לכתחילה לשרות את הבשר חצי שעה.

באופן שהבשר לא נשרה חצי שעה במים, הדין הוא כדלהלן:

1. הדחה מועטת - לפי הש"ך (ה) יכולה להועיל בדיעבד רק לאחר המליחה, ולכן אדם השואל לפני המליחה איך להדיח את הבשר, יש להורות לו לשרות את הבשר אבל אם כבר הדיח הדחה מועטת ומלח, אינו צריך לחזור להדיח ולמלוח, אלא מותר לו לבשל את הבשר. משא"כ לפי רע"א, הדחה מועטת מועילה בדיעבד, דהיינו רק אם הבשר נמלח ונתבשל כבר.



## הלכות מליחה יורה דעה סימן סט סעיף א / שיעור 1

2. **הדחה היטב** (הכוללת שפשוף – עי' גליון מהרש"א) - לפי הש"ך אם הדיח הדחה מועטת ולפני המליחה בא לשאול על סדר ההדחה, אינו צריך להדיח שוב ויכול למלוח. לפי רע"א הדחה היטב מספיקה בדיעבד רק לאחר המליחה, דהיינו שאם כבר מלח, ועדיין לא בישל אין צריך לחזור ולהדיח ולמלוח.

3. **שריה** - לכתחילה יש לשרות את הבשר חצי שעה. **החכמת אדם** (כלל ל' דין ג') כתב דבשעת הדחק כשאין מספיק זמן לשרות הבשר חצי שעה, יש להדיח ולשפוף את הבשר היטב ולהדיח שוב פעם שניה עד שהמים נראים צלולים.

### בשר קפוא

**הש"ך** (יא) אומר שבשר קפוא לא ניתן למלוח עד שיפשיר. אם הבשר קפא לפני שיעור מליחה צריך למלחו שנית. אם לא מלחוהו שוב אלא השאירו אותו עם המלח שעליו לאחר שהופשר, אפילו ששהה שיעור מליחה ברצף, הבשר מותר רק בדיעבד מכיון שכשהבשר קפא המלח איבד את הרתיחה הראשונית (שפ"ד).

### בשר שנמלח והודח ונמצא קפוא

**כף החיים** (סט, לח) מביא ג' שיטות לגבי בשר שנמלח ונמצא בתוכו קרח

א. **ערוך השולחן ופתחי תשובה (ו) בשם לויית חן** סוברים שמכיון שהחלק החיצון פלט כל דמו והחלק הקפוא לא נמלח כלל א"כ גם אם ימלח שוב את הבשר החלק החיצון ימנע מהמלח לחזור לבשר הקפוא ואין תקנה לבשר זה אלא בצליה.

ב. **אמרי שפר וערוגות הבושם** סוברים שבהפסד מרובה יש תקנה לבשר ע"י הדחה ומליחה שנית.

ג. **חמודי דניאל** משמע מדבריו שגם באין הפסד מרובה יש תקנה לבשר ע"י הדחה ומליחה שנית.

### מליחה לא רצופה

א. **הבאר היטב** מביא את הפרי חדש שסובר שניתן לצרף את הזמן שהבשר נמלח לפני שקפא עם הזמן שהוא נמלח לאחר שהפשיר.

ב. אולם, **השפתי דעת** אומר שנראה מהש"ך כי לא ניתן לצרף את הזמן שהבשר נמלח לפני שקפא עם הזמן שהוא נמלח לאחר שהפשיר.

**עיקרי הדינים:**

- א. יש להדיח הבשר היטב קודם המליחה ולכתחילה יש לשרות הבשר משך חצי שעה.
- ב. אם הדיחו הטבח א"צ שוב להדיח קודם המליחה.
- ג. אם לאחר ההדחה הראשונה חתכו הבשר לשניים או שהסירו את הטלפיים צריך להדיחו שנית.
- ד. אם הדיחו הבשר הדחה מועטת, אם כבר מלח הבשר ללא שריה במים י"א [הש"ך] שבדיעבד מועיל וי"א [רע"א] שרק אם כבר בישל הבשר כך מותר אך אם לא בישל - אסור. ואם הדיח הדחה טובה ולא שרה במים י"א [ש"ך] שיכול לכתחילה למלוח וי"א [רע"א] שרק אם מלח כבר מותר.
- ה. בשר שנמלח והודח ונמצא בתוכו קרח י"א [לוית חן] שאין תקנה ורק צלייה מועלת לו וי"א [אמרי שפר] שבהפסד מרובה יש תקנה ע"י שימלח שנית וי"א [חמודי דניאל] שאף בלא הפסד מרובה יש תקנה ע"י שימלח שנית.
- ו. בשר שנקפא תוך כדי המליחה ואח"כ הופשר י"א [פר"ח] שניתן לצרף את שיעור זמן המליחה יחד וי"א [פמ"ג] שצריך דוקא שיעור זמן רצוף.

