

לימודי דעת – תוכנית לימוד השולחן ערוך

# הלכות מליחה

## סימן ע – שעור 13



© רשות השימוש בשיעורים היא אישית בלבד לצורך לימודי הקורס ולחזרה ושינון  
אין להשתמש בשיעור זה לשום מטרה אחרת ללא רשות מפורשת מהמו"ל  
- לימודי דעת תכנית הסמיכה שע"י פרחי שושנים 03-6166340 -

## תוכן השיעור:

1. שיטות הראשונים.
2. מהי ההלכה.
3. סיכום.
4. מליחה שני פעמים.
5. שאלות חזרה.
6. שאלות על השיעורים (שנשאלו ע"י הלומדים).

נכתב ע"י הרב דן חנן

נערך ע"י ר' אהרן שנקולבסקי

מהדורה שניה

## דין מליחת הרבה בשר ביחד

### סימן ע: דין מליחת בשר ביחד

א. מולחין הרבה חתיכות זו על גב זו. אע"פ שהתחתונה גומרת פליטתה קודם לעליונה, לא אמרינן שחוזרת ובולעת מדם העליונה, לפי שהוא שוהה הרבה לפלוט ציר וכל זמן שפולטת צירה אינה בולעת. ואפילו מתקבץ הרבה ציר ועומד בגומא שבין החתיכות, מותר. במה דברים אמורים, במולח בשר עם בשר, ואפילו בשר שור עם בשר גדיים וטלאים ואפילו עם עופות, שאי אפשר להם לגמור כל פליטת צירן עד שיגמור בשר שור. לפלוט את דמו.

הגה: ומכל מקום נוהגין להחמיר לכתחלה שכל חתיכה שיש לה בית קיבול, כגון דופן שלמה, מהפכין אותה שיזוב הדם, אבל דליעבד אין לחוש (א"י הארוך). חתיכה שמלח אותה ב' פעמים, מותרת, ולא חיישינן שמלח השני מצליע הדם הנשאר ממליחה הראשונה (פסקי מהרא"י סימן ס"ו).

אבל בשר עם דגים, אפילו בשר עופות עם דגים, אסור למלוח לפי שהדגים פולטים כל צירן קודם שיפלוט עוף את דמו. ואם עבר ומלחן יחד, העופות מותרין אבל הדגים צריך ליטול מהם כדי קליפה. ואם לא ניטלו קשקשיהם כשנמלחו, מותרים.

הגה: ויש אוסרין כל הדגים (ארוך כלל י"ג) אם אינן ס' נגד העופות, דאנו משערין במליחה בס', והכי נהוג. ודוקא לית בהו קשקשים, דרפו קרמייהו ופלטי מיד אבל אי אית בהו קשקשים, מותרים, דאינן פולטים מיד ולא בלעי מן העופות (הרא"ש ס"ט), דאידי דטרידי לפלוט לא בלעי, מידי דהוי אשני חתיכות שנמלחו יחד.

למדנו שלאחר שבשר נמלח כשיעור מליחה (24-18 דקות) הדם נפלט ממנו. כאשר חתיכות מונחות אחת על השניה יש לחקור, האם הדם מהחתיכות העליונות נכנס לתוך החתיכות התחתונות ואנו צריכים להמתין שיעור מליחה נוסף לפליטת הדם מהן, או שמא לא צריך לחשוש לדבר זה, משום שהדם לא יאסור את החתיכה התחתונה?

כדי לדעת התירוץ של השאלה ננתחיל מהמקור לדין זה שהוא גמ' חולין ק"ג.

## הלכות מליחה יורה דעה סימן ע סעיף א / שיעור 13

רב ששת מלח גרמא גרמא (=רב ששת מלח מלח כל חתיכה בנפרד) תרי מאי טעמא לא (=למה הוא לא מלח שני חתיכות ביחד) משום דפריש מהאי ובלע מהאי (=בגלל שפורש דם מחתיכה אחד ונבלע בחתיכה השני) חד נמי פריש מהאי גיסא ובלע האי גיסא (=אם חוששין לזה גם כשמולחין חתיכה אחד יש לחוש שהדם שיוצא מצד אחד יבלע לצד השני) אלא לא שניא (=אלא שאין הבדל בין חתיכה אחד לשני חתיכות וגם שני חתיכות מותר למלוח ביחד).

אמנם צריך להבין מה הטעם שמותר.

### שיטות הראשונים

**הפרי מגדים** (משבצות זהב ס"ק א) מסכם את ארבעת השיטות המובאות בתוספות בחולין (דף קיב ע"ב ד"ה ודגים) בענין זה:

א. רבינו תם - במליחה אנו אומרים "דם משרק שריק" (= הדם מחליק למטה) כשם שהגרמא אומרת לגבי צלית בשר. לכן הדם לא נבלע בחתיכה התחתונה.

ב. יש מפרשים - כל זמן שהחתיכה פולטת את ציר עצמה, פולטת גם את הדם שבלעה מחתיכה אחרת.

ג. הר"י דאורליינ"ש - כיון שהתחתונה לא נגמר לפלוט את דם עצמה עד שהתחיל בליעתה מן העליון, אין פליטתה נסתמת והיא גם פולטת את מה שבולעת מחתיכה אחרת. וכן אם מלחו חתיכה שלישית ונתנו על העליונה קודם פליטת דם העליונה. ביאור דבריו שכל זמן שלא עצר רגע אחד מלפלוט דם ימשיך לפלוט מה שבולע מחתיכה אחרת.

ד. תוספות - כל זמן שטרודה לפלוט ציר של עצמה לא בולעת כלל מהעליונה.

יש שני דינים שלגביהם צריך לתת את הדעת, כיצד ארבעת השיטות האלו יפסקו בהם, לקולא או לחומרא? ואלו הם:

1. כשיש בחתיכה התחתונה "גומא", כעין שקע, שבו מתאסף דם שנטף בתהליך המליחה, האם החתיכה נאסרת?

2. כל מליחה של חתיכה על גבי חתיכה, האם צריך עוד שיעור מליחה לחתיכה התחתונה?

ונפרט את הדין לפי כל אחת מהשיטות (ההתייחסות תהיה עוקבת, דהיינו תשובה מספר 1 היא לנידון מספר 1):

### רבנו תם

1. לפי הסברא של מישרק שריק, כשיש גומא שמונעת את החלקת הדם למטה, הבשר יהיה אסור.

2. לא צריך שעור מליחה נוסף, כי החתיכה התחתונה לא בולעת כלום [רבנו תם גם מקל כשהחתיכה התחתונה כבר נמלחה יום שלם ונפלט ממנה כל הציר, כי הדם מחליק למטה].

### סיכום:

1. להחמיר 2. להקל

### יש מפרשים

1. הציר שבגומא לא אוסר כלום, מכיון שהחתיכה התחתונה פולטת את כל מה שבולעת מהגומא.

2. צריך להשאיר במלח שעור מליחה נוסף כדי להכשיר את החתיכה התחתונה.

### סיכום:

1. להקל 2. להחמיר

### הר"י דאורליינש

1. מכיון שבכח נקבי הפליטה של החתיכה התחתונה להשאיר פתוחים כל זמן שהתחילו להפליט דם מהחתיכה העליונה, הציר שבגומא לא יאסור.

2. צריך להשאיר את הבשר במלח שעור מליחה נוסף בשביל החתיכה התחתונה.

### סיכום:

1. להקל 2. להחמיר

### תוספות

1. כל זמן שהציר נפלט מהתחתונה אין הדם שבגומא אוסר את החתיכה התחתונה.

2. מכיון שאין שום בליעה מדם העליונה אין צורך בשעור מליחה נוסף לתחתונה. ואולם, אם משום מה החתיכה הודחה בהדחה אחרונה, ועל ידי כך מפסיקה לפלוט, לפי טעם זה

## הלכות מליחה יורה דעה סימן ע סעיף א / שיעור 13

של תוספות, הדם שנוטף מלמעלה יאסור את הבשר התחתון מיד, וגם לא יהיה מותר על ידי צלי.

### סיכום:

1. להקל 2. להקל חוץ ממקרה שהחתיכה הודחה.

המשבצות זהב מביא עוד שיטה והוא רבותיו של הרשב"א. הם אוחזים שאף אם אין דם או ציר בתוך הבשר אפשר למלוח הבשר עוד פעם ויוציא הדם שנבלע מחתיכה אחרת.

יש לציין שכל הסברות הוא רק שייך לגבי דם, אבל לגבי ציר כגון מבשר טריפה לא אומרים הסברות האלו.

### מהי ההלכה

#### לשון המחבר:

לא אמרינן שחוזרת ובולעת מדם העליונה לפי שהוא שוהה הרבה לפלוט ציר וכל זמן שפולטת צירה אינה בולעת ואפילו מתקבץ הרבה ציר ועומד בגומא שבין החתיכות מותר.

#### והרמ"א כותב:

ומכל מקום נוהגין להחמיר לכתחילה שכל חתיכה שיש לה בית קבול כגון דופן סלימה מהפכין אותה קיזוב הדם אזל זדיעבד אין לחוש. (א"ו הארוך)

המחבר פוסק כשיטת תוספות עצמם (שהבאנו כשיטה הרביעית), אין צורך להשהות התחתונה כשיעור פליטת עליונה. נלמד בסעיף ו' שהמחבר סובר גם כמו רבותיו של הרשב"א בדיעבד.

הרמ"א בהגהתו חושש לכתחילה לשיטת רבנו תם.

#### בהמשך הרמ"א גם כותב:

ולא בלע מן העופות דאידי דטרידי לפלוט לא בלעי מיד (= על ידי סטרוקים לפלוט לא בולעים כלום)

#### וגם להלן בסעיף ו' הרמ"א גם כותב:

לגבי דם בעין לא אמרינן אידי דטרידי לפלוט לא בלעי ולא כבולעו כד פולטו.

עצם העובדה שהרמ"א מזכיר את הכלל של "אידי דטרידי לפלוט לא בלעי", מוכח שהוא סובר כשיטת התוספות.

## הלכות מליחה יורה דעה סימן ע סעיף א / שיעור 13

אמנם זה דוקא כשפולט דם אבל כשפולט ציר יש מחלוקת ט"ז וש"ך בדעת הרמ"א.

דעת הט"ז (ס"ק ב) שבשעת פליטת ציר בולע דם והטעם שמותר הוא איידי דיפלוט ציר יפלוט דם שבלע.

דעת הש"ך (ס"ק לב) שגם בציר סובר הרמ"א דאיידי דיפלוט לא בלע.

### סיכום

המחבר סובר לכתחילה כפי השיטה הרביעית של תוספות. לכן חתיכות נמלחות ביחד במשך זמן שיעור מליחה אחד בלבד.

ברמ"א יש מחלוקת ט"ז וש"ך אם סובר כהיש מפרשים או תוס', מיהו לכתחילה הוא גם חושש לשיטת ר"ת.

### מליחה שני פעמים

#### הרמ"א מוסיף:

חתיכה שְמלח אותה ב' פעמים מותרת ולא חייבין שְמלח השני מצליע כלם הנשאר ממליחה הראשונה (פסקי מהרא"י סימן ס"ו)

כפי שלמדנו בשיעור הראשון, לפי הרא"ש המלח רק יפליט את הדם, ולעולם לא יבליע אותו לתוך הבשר, אבל לראשונים שחולקים עליו יש חשש שהמלח יבליע מהדם. א"כ כיצד ניתן להתיר ע"י מליחה כפולה בלא לחשוש לכך ?

הט"ז (ס"ק ב) מעורר נקודה זו, ומבאר שאומרים כאן במליחה השניה "איידי דטריד למפלט לא בלע".

יש שני אופנים באחרונים איך להסביר את הט"ז:

א. **המשבצות זהב** מסביר דאף שסובר הט"ז שעיקר הטעם הוא איידי דיפלוט דם דידיה יפלוט מה שבלע, בצירוף של הרא"ש אומרים איידי דטריד לפלוט לא בלע.

ב. **החוות דעת** מסביר שטבע המלח הוא לפלוט ולא לבלע (כמו שלמדנו שיטת הרא"ש בשיעור ראשון, ואין זה הכלל הרגיל של איידי דטריד).

וכתב הט"ז לפי זה הבשר כבר שהה כדי פליטת ציר (וכבר לא פולט), שהוא מעת לעת (עשרים וארבע שעות), אז באמת אין היתר לבשר אלא לדעת הרא"ש.

## הלכות מליחה יורה דעה סימן ע סעיף א / שיעור 13

הש"ך שואל על הרמ"א מה ההבדל בין כשמולחין בלי הדחה ראשונה ובין כשמולחין פעמים.

יש להש"ך שני תירווצים:

א. יש הבדל בין דם בעין לדם שיוצא מתוך הבשר.

ב. מכיון שיוצא ציר אין הדם נבלע.

המנחת יעקב (הובא במשבצות זהב ס"ק ב) מתרץ מכיון שיש רק מעט דם על פני הבשר אומרים משרק שריק.

השפתי דעת פוסק שסומכין על תירוץ ראשון של הש"ך, ולכן גם אחרי 24 שעות מותר.

**ההתייחסות לגבי מליחת בשר עוף ודגים יחדיו תהיה נושא השעור הבא.**

### שאלות לחזרה

1. מהם ארבעת ההסברים מדוע מותר למלוח בשר על גבי בשר?
2. האם צריך להמשיך את תהליך מליחת החתיכה התחתונה עד שהחתיכה העליונה מסיימת את תהליך המליחה שלה?
3. לפי איזה מההסברים צריך להקפיד שלא יהיו גומות בחתיכה התחתונה?
4. האם הטעמים הנ"ל שייכים גם אודות דם בעין?
5. הבא שני טעמים מדוע בשר שנמלח שני פעמים לא נאסר? מה ההבדל בין הטעמים?



## שאלות על השעורים (שנשאלו ע"י הלומדים)

מה הדין אם מים שהדיחו בו הבשר נשפך על מלח, האם מותר למלוח באותו מלח?

הפתחי תשובה (ס"ק טז) מביא בשם השבות יעקב שפסק שיניח המלח להתייבש ואח"כ יכול למלוח בן בשר, אבל אסור ליתן את המלח לתוך מאכל, ואם יש מלח הרבה לא ישהה המלח בתוך ביתו שלא יטעו ליתנן תוך מאכל.

כשמולחין בשר פעם שניה מתי יש להבשר דין כרותח?

לפי המחבר אין הבשר רותח אלא אם המלח עליו שיעור מליחה (ש"ך סימן צא ס"ק יא). אמנם בפעם ראשונה שהמלח מוציא דם הבשר נחשב רותח מיד.

לפי הסברא של "אידי דטרוד למפלט דם יפליט מה שבלע" למדנו שצריך להמתין את התחתונה במלחו עד שגמר עליון לפלוט דם. לפי זה הדם לבלע בהתלחה מהעליון לוקח יותר זמן לפלוט מהציר שבולע מסוף שיעור מליחה של העליון. בקיצור אני לא מבין למה התחתונה קשור לעליון, ולמה לא צריך להמתין שיעור מליחה אחרי שגומר העליון שיעור מליחה שלו?

היד יהודה (דף פח) שואל קושיא זה. הוא מתרץ מכיון שהחתיכה התחתונה כבר שהה שיעור מליחה יש לו כל כח המלח ואף שא"א לומר שיוצא הדם מיד (הוא מסביר את זה באריכות) אמנם אנחנו אומרים שהחתיכה זו שנכנס בה הדם לא יותר גרוע מהחתיכה שנחלח עליה.

