

יורה דעה

הלכות מליחה שיעור ראשון

© פרחי שושנים

אין להשתמש בשיעור זה לשום מטרה ללא רשות מפורשת מהמו"ל
- פרחי שושנים תוכנית הסמיכה -
והוא בגזל ממש וח"ו לתלמידי חכמים לעשותו.
רשות השימוש הוא אישי בלבד ולצורך לימודי הקורס ולחזרה ושינון
וכל שימוש אחר טעון בקשת רשות!

שעור

1

הדחה
ראשונה

סימן סט: דיני מליחה והדחה

סעיף א

(א) צריך להדיח הבשר קודם מליחה. (ב)
(ב) (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) (טור).
ואם אחר שהדיח (ג) חתך כל נתך לשנים או
לשלשה (ד) (או שהסיר (ג) טלפי הרגלים, 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 לשרותו נגד חצי
שעה ולהדיחו היטב במי השרייה, אבל אם לא שראו (ה)
רק הדיחו היטב סגי ליה, ואחר כך (ד) וימתין מעט
שיטפטפו המים קודם שימלחנו, שלא ימס המלח מן
המים ולא יוציא הדם (הגהות ש"ד והגהות אשירי פכ"ה
ובארוך כלל א'). (ה) ז' ונהגו שלא להשתמש בדברים
אחרים בכלי ששורין בו בשר. ו' ואם נשתהה הבשר
בשרייתו מעת לעת, (ח) הבשר וגם הכלי אסורין. ט'
ועיין לקמן סימן זה. אבל פחות מעת לעת אין להקפיד.
ואף במקום שנאסר הכלי, י' מותר לחזור ולשרות בו
(בארוך). יא' דין בשר שמלא קרח, כיצד נוהגין עם
שרייתו (עיין לעיל סימן ס"ח).

חולין קי"ג 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: מולח ומדיח במתניתא תנא: מדיח וממלח ומדיח.

מסבירה הגמרא: ולא פליגי, אין מחלוקת בין דברי רב הונא לבין הברייתא,
הא דחלליה בי טבחא, רב הונא מדבר על בשר שכבר הודח אצל השוחט,
הא דלא חלליה בי טבחא, והברייתא מדבר על בשר שלא הודח אצל
השוחט.

ישנם שלשה נושאים עליהם יש לדון בסוגיא זו:

- א. מדוע יש צורך בהדחה ראשונה? (השעור הראשון והשני)
- ב. מה פרוש "מולחו יפה יפה"? (השעור השלישי)
- ג. מה פירוש "מדיחו יפה יפה"? (השעור הרביעי)

השפעת המלח

לפני שנגש להבין את הצורך בהדחה ראשונה, יש צורך להגדיר לעצמנו איך
המלח מפליט ושואב את הדם מהבשר? ובכלל, איזו השפעה יש למלח על
הבשר?

החוות דעת [מודפס בסוף השולחן ערוך, ואנו מביאים פה את דבריו מחלק
הביאורים ס"ק א' בשורה התשיעית, ובהוצאות מכון ירושלים בעמוד ב'
בשורה השביעית] מביא את המחלוקת בין הרא"ש לבין שאר פוסקים. לפי
הרא"ש, אין דרך מליחה להבליע (להכניס) את הדם לבשר, רק להפליט
(להוציא). ניתן לדמות את הבנתו של הרא"ש בפעולת המלח לכעין מגנט
שאך ורק שואב את הדם מחוץ לבשר. לעומת זאת, שאר הפוסקים סוברים
שהמלח מפליט אך מבליע גם כן את הדם לתוך הבשר. כמוכּן, המלח לא
מפליט ומבליע בבת אחת, אבל שני הפעולות אפשריות, אחת אחרי
השניה. (הפרטים יובארו בהמשך), החוות דעת בעמוד הבא, בשורה האחת
העשרה [במהדורת מכון ירושלים, השורה העשרים ושלוש] מבאר הבדל
בין "טבעו של מלח" לבין "רתיחת המלח". מה שהסברנו לעיל מתיחס
לטבעו של מלח, אבל יש כלל אחר של "מליח כרותח". [על פרטי ענין זה,
ואורך הזמן הנדרש להתחיל התהליך, שהוא נושא מחלוקת, נלמד בלמוד
של סימן ק"ה בהלכות תערובות]

החוות דעת

החוות דעת מציין שלשה הבדלים בין טבעו של מלח לבין מליח כרותח:

- א. הרא"ש סובר שטבעו של מלח הוא רק להפליט, אבל מדין מליח כרותח יש גם להרא"ש פעולת מבליע.
- ב. מה שנבלע על ידי טבעו של מלח (לשאר הפוסקים) אינו יוצא שוב, אבל מה שנבלע על ידי "מליח כרותח" יתכן ותהא אפשרית שוב להפליטו.
- ג. מה שנבלע על ידי טבעו של מלח (לשאר הפוסקים) מבליע בכל החתיכה, אבל מה שנבלע על ידי "מליח כרותח" מעיקר הדין חודר רק "כדי קליפה" (שהוא הרוחב המינמלי הניתן לקלוף)

כעת אנו מוכנים ללמוד את שיטות הראשונים בתפקיד של ההדחה הראשונה, ומתוך כך יובן מה קורה בלי הדחה זו, כאשר מולחים בלי הדחה ראשונה זו.

הדחה ראשונה

בפתיחתו להלכות מליחה הפרי מגדים [נמצא בתוך השלחן ערוך מיד בסוף הלכות מליחה בד"ה ועתה, במהדורת מכון ירושלים- עמוד ס"ב] מסכם שש שיטות ראשונים המסבירים את הטעם להדחה ראשונה.

א. הרא"ה

ההדחה מיועדת להוריד את הדם שנתייבש על פני הבשר. יש חשש שלאחר שינוח מלפלוט בדם והציר [שהוא הנוזל שנמצא בבשר] שבתוך הבשר, אז הבשר יבלע את הדם שעל פני הבשר. כל זמן שמלח מפליט את הדם שבתוך הבשר, הדם שעל פני הבשר לא נבלע בתוך הבשר, אבל כשתהליך פליטת הדם שבבשר נגמר בסוף שנים עשר או עשרים וארבעה שעות (יש מחלוקת בנושא זה) עלול הדם היבש שעל פני הבשר להבלע לתוך הבשר.

מאחר ואם לא ניתן לבשר לשהות זמן מרובה במלחו, לא תהא כל בעיה, הפרי מגדים מגדיר את ההדחה ראשונה להרא"ה כ"עצה טובה" למנווע את הסבוך האפשרי באם נשאיר את הבשר במלחו יותר מ"ב או כ"ד שעות.

ב. הר"ן

ההדחה מיועדת לרכך את הבשר, שנתייבש על פניו. ההתייבשות שעל פני הבשר מונעת מהמלח להוציא את דמו של הבשר. [הערה: הסבר זה הוא לפי הט"ז, והפרי מגדים מסכים עמו, אבל לפי הש"ך ומפרשים אחרים דעת הר"ן כדעת היש אומרים שבמרדכי]

ג. המרדכי

המרדכי כותב שבלי הדחה ראשונה המלח יתמלא מדם ולא יהא לו כח להוציא את כל הדם. פעולת ההדחה מפנה את משטח העבודה של המלח על גבי הבשר, ונותנת למלח לעבוד.

ד. היש אומרים (י"א) שבמרדכי

ההדחה מיועדת לרכך את חתיכת השר בכלליותה כדי להכין אותה למליחה. בלי ריכוך, לא יצא כל הדם מהבשר, וכדי לדאוג לרכוך דרוש חצי שעה של שרייה במים.

ה. הסמ"ק (ספר מצוות קטן)

הדם של פני הבשר הוא נקרא "דם בעין", זאת אומרת. ממשות של דם שעומד לבד, ולא דם שבתוך חתיכה. דם בעין יכול להבלע לתוך חתיכת בשר על ידי המלח גם בתוך הזמן של המליחה. (=תוך שעור מליחה)

ו. הרא"ש

ההדחה מיועדת לאפשר פליטת דם בשפע מתוך הבשר. בבשר שלא הודח והמלח לא מפליט בשפע, קצת מהדם שיצא מוץ לבשר עלול לחזור ולהבלע לתוך הבשר.

הנפקא מינות (=הבדלים הלכתיים) בין השיטות.

הפרי מגדים, במהשך הפסקא מציע קצת מההבדלים ההלכתיים בין שיטות הראשונים שהוזכרו. להלן מספר דוגמאות:

הרא"ה

אם הבשר לא הודח וחלפו שנים עשר או עשרים וארבע שעות מהמליחה הדם שעל פני הבשר נבלע לתוך הבשר. דם שנבלע במצב כזה לא נפלט על ידי מלח, כי במליחה לא אומרים שהפליטה פועלת תמיד כהבליעה אם לא נשאר ציר בבשר (כבולעו כך פולטו) וממילא החתיכה נאסרת. זה דין חמור שיוצא משיטת הרא"ה.

לעומת זאת, יש בשיטת הרא"ה דין קל. אם בשר נמלח בלי הדחה ראשונה ובלי הדחה אחרונה, והבשר נתבשל לפני שחלף שנים עשר או עשרים וארבע שעות, לפי הרא"ה האסור היחידי שנמצא הוא הדם שעל פני הבשר, שלא הודח. לכן כאשר מחשבים לראות אם הדם מתבטל בתבשיל מחשבנים כמות קטנה יחסית של אסור. לפי שיטות אחרות שמסבירות שהמלח לא מוציא כדין את הדם שבבשר בלי הדחה ראשונה, במקרה של בשול בלי הדחה נצטרך לקחת בחשבון את כל

הנפח של הבשר שעדיין מלא דם, כאשר מחשבנים לראות אם האיסור התבטל.

[הערה: נושא הביטול הוא ענין בפני עצמו שידון בשעורים אחרים בהמשך. בקצור ניתן לומר שבדרך כלל אם הדבר המותר גדול פי ששים מהדבר האסור, האסור מתבטל, והתערובת מותרת. לכן יש הבדל כאשר מגדירים את האסור כדבר קטן ומוגבל לבין מקרה שמגדירים את האסור כדבר גדול]

הר"ן (לפי דרך הט"ז)

למעשה, השיטה של הר"ן לפי הט"ז היא כעין שיטת – ביניים. תכלית ההדחה היא אמנם לרכך, ולכן שטיפה בלבד לא תהיה מספקת. מצד שני אין אנו דורשים לשיטה זו ריכוך כל הבשר, ולכן אין צורך להשרות חצי שעה שלמה, כאשר נראה להלן.

הנקודה החמורה לשיטה זו היא, שאם לא בוצעה מספיק הדחה לרכך את פני הבשר, המליחה לא הועילה כלל. לעומת זאת אם הבשר הודח בצורה מספקת ושוב נחתך מיד לפני המליחה, והמשטח החדש שנחשף לא הספיק להתקשות אין צורך לשיטה זו בהדחה נוספת.

המרדכי

לפי שיטת המרדכי, מאחר ואנו רוצים למנוע מהדם שעל פני הבשר מלהפריע למלח בפעולתו, נצטרך במקרה שנחתוך את הבשר אחרי ההדחה הראשונה להחמיר ולבצע עוד הדחה כדי להסיר את הדם שעל המשטח החדש שנחשף. אכן, עצם הגדרת ההדחה לשיטתו אינו בהכרח שריית הבשר לזמן ממושך, להדחה קצרה עם שפשוף היטב של הבשר להורדת הדם שעל פני הבשר תספק אותנו.

ה"א שבמרדכי

לפי שיטה זו צריכים שריה שמספקת לרכך את כל הבשר, ופחות מחצי שעה לא יפעול פעולת ריכוך מספקת. לעומת זאת, לשיטה זו חיתוך נתח הבשר אחרי ההדחה לא מפריעה לנו, מאחר ואין אנו חוששים לדם שעל פני הבשר כלל.

הסמ"ק

ההדחה באה למנוע בליעה של הדם בעין, שבלא הדחה זו יבלע לתוך הבשר. במקרה והבשר נמלח בלא הדחה דם זה נבלע ולא מועילה לו הדחה ומליחה שנית כלל ואם כן הבשר נאסר.

הרא"ש

לפי שיטת הרא"ש צריך את ההדחה הראשונה כדי שיתרכך הבשר מקרישת הדם שעל פניו, כדי לאפשר פליטת כל הדם על ידי המליחה [יש לעיין במעדני יום טוב תחת הרא"ש בגמרא חולין פרק שמיני סימן מ"ו בראש עמוד 390 בש"ס וילנא הרגיל] בלי הדחה ראשונה זו, לא

יהיה כח במלח להפליט כל הדם ואותו הדם שפירש (עזב את הבשר) חוזר ונבלע בבשר. על כל פנים, הרא"ש פוסק שם שיש תקנה בהדחה כדין ומליחה נוספת, והדם שנבלע לתוך הבשר מהמליחה הראשונה שנכשלה "יתפוס טרמפ" עם הדם של החתיכה שמעולם לא נפלטה והכל יפלט על ידי המליחה השניה.

לפי איזה שיטה פוסק המחבר?

נראה שבעיקר המחבר הולך ושיטת המרדכי מאחר ומזכיר רק הדחה ולא שריית הבשר, ואם חתך הנתח לשנים אחר שהדיח צריך לחזור ולהדיח את החתיכות.
הרמ"א מסכים בעיקר הדין עם פסק המחבר אך מוסיף שלכתחלה יש לשרות את הבשר חצי שעה, כדי לחשוש לשיטת הסמ"ק ושאר השיטות.

הלכה למעשה

אשכנזים: נוהגים כשיטת הרמ"א ושורים את הבשר חצי שעה.

ספרדים: הרבה נוהגים לכתחלה לנהוג כהרמ"א אבל בשעת הדחק, כגון ערב שבת או לצורך אורחים סומכים על המחבר ומדיחים ומשפשפים את הבשר היטב. (עיין ילקוט יוסף חלק ח' עמוד רנ"ח וכף החיים ס"ט סק"ז וסק"ט)