

שולחן ערוך יורה דעה סימן סט הלכות מליחה

טורי זהב

שפתי כהן

בדיעבד סומכים על השיטות שטעם הדחה ראשונה הוא משום דם שעל הבשר

לגבי שאר החתיכות הוי דם דרבנן, ולכן אינו אוסר שאר הבשר

מלח שהוא גס ביותר צריך להדיקו

יש להזהר לא להניח בשר שלא הודח במקום שאולי יש קצת מלח

במליחת ריאה צריך לפתוח קודם הקונקות שבה

ראש שלם צריך לנקבו ולמלחו מבחוץ, ראש חתוך צריך מליחה ב' צדדים

(ט) מיהו במקום הפסד. פירוש, אפילו שהה במלחו: (י) ואם לא הודח רק מעט. הך היתרא, וכן היתר שאחר כך דיש בחתיכה ששים נגד הדם, הוויין דוקא למאן דאמר טעם הדחה קמייטא משום דם שעל הבשר, אבל למאן דאמר לרוב

הבשר כנוכח בסעיף א', אסורין הני תרתין, אלא שהאחרונים סמכו עצמן בדיעבד על טעם הראשון:

(יא) שאר חתיכות מותרות. דדם שריק ואינו מפעפע מחתיכה לחתיכה במליחה וצלייה, וגם כן אמרינן כבולעו כן פולטו, כיון שהוא דם דרבנן מאחר שנמלח:

(יב) דקה כקמח. שהוא נבלע ואינו מפליט. וכתב דרכי משה בשם איסור והיתר להלכה, דכל מלח שאינו גס יותר ממלח שעושים ממי הים, הוא כשר למליחה, ואם גס יותר, צריך להדיקו.

כתב רש"ל: "מצאתי כתוב נוהגים המדקדקים לזהר שלא לתת שום בשר שלא הודח לא על שום דף או שלחן שאינו מיוחד לכך, כי שמא יש מלח על מקום הנחת בשר ולא אדעתיה" עד כאן לשונו. נראה לי ללמוד גם כן, שאין לתת מלח על מקום המיוחד לתת שם בשר כשמביאין אותו מבית הטבח:

(יג) ועופות צריך כו'. הוא הדין כל דבר שהוא חלול, כן כתב איסור והיתר הארוך. ועל כן יש להזהר בשעה שמתקנים ריאה על ידי מליחה, צריך לפתוח קודם מליחה את הקונקות שבה. ויש אוסרים בבית יוסף, הביא בשם המרדכי, מעשה לפני רבינו יודא שמלח ראש כבש מבחוץ ולא מבפנים, והורה שלא למולח פעם שניה ולא יבשלנה כו'. נראה לי פשוט, דזה מיירי שכבר חתך הראש לשנים והיה לו למלוח גם מצד

והר"מ לסמוך עליהם" עד כאן לשונו. ונראה דעת הבית יוסף לסמוך עליהם במקום הפסד מרובה אם הדיחו ומלחו שנית דוקא, וכן משמע מדבריו כאן בשולחן ערוך. ואם כן מה שכתב הר"ב מיהו במקום הפסד מרובה יש להתירו נמי איירי

בכהאי גוונא, וכן מבואר להדיא דעת העטרת זהב. ודעת מהרש"ל באיסור והיתר שלו ופרק השוחט סימן י"ח נראה דאין תקנה לאותו בשר בהדחה ומליחה שנית אף במקום הפסד מרובה, ואין זה עיקר. ולקמן סימן ע"ז נתבאר דבכל מקום דשרי הדחה ומליחה שנית כל שכן דשרי לצלי, עיין שם:

(ג) ואפילו לא שהה במלחו שיעור מליחה. כתב בדרכי משה דהיינו לקדרה, אבל לצלי שרי אם לא שהה שיעור מליחה כמו שכתב הר"ב בסימן ע"ז סעיף ב', עיין שם. ומהרש"ל פרק השוחט שם פסק דאפילו לא שהה שיעור מליחה אסור גם כן לצלי, וכן פסק הב"ח. ובספרי העליתי כדברי הר"ב, ודחיתי ראיותיהם, עיין שם. גם מה שפסק הב"ח דבשהה אסור אף במקום הפסד מרובה אף על ידי הדחה ומליחה שנית, לא מחוור, כמו שכתבתי שם באריכות, עיין שם: (ד) מותר בדיעבד והוא

הדין כו'. כלומר, דודאי לטעם כדי שיתרכך לא מהני הדחה מועטת, דאינו מתרכך בזה, ופשיטא נמי דלא שייך כאן ששים, אלא שאנו סומכים בדיעבד דטעמא לא הוי אלא משום דם שעל גביו, והלכך מהני הדחה מועטת, וכן אם יש ששים נגד הדם. וכן מבואר בתורת חטאת כלל ה', עיין שם. ומשמע דכיון שנמלח אף שלא בישלו עדיין חשוב דיעבד, ואין צריך לחזור ולהדיחו ולמלחו, ודוק. ועיין סעיף קטן ה': (טו) אם היה ששים כו'. לשון התורת חטאת שם דין ג':

"ואף על גב דאין לך חתיכה שיש בה ששים נגד דם שעליו, היינו בסתם, אבל אי ידעינן דיש בה ששים ודאי מהני", עד כאן: (טז) שאר חתיכות מותרות. דלגבי האחרות מיקרי דם פליטה, וכבולעו כן פולטו. שם: (יז) במלח דקה כקמח. שהמלח הדק נבלע בבשר ואינו פולט. מיהו בדיעבד בכל מלח שמלח סגי, כן כתוב בתורת חטאת כלל ט"ז דין י' ובב"ח: (יח) רק מלח דק כו'. אבל אם אין לו רק מלח גס לא הוצרך להשמיענו, דהרי יכול להדקו: (יט) ואינו צריך להרבות עליו מלח יותר מזה. כלומר, שאינו צריך לעשותו כבנין. וקיימא לן כהרשב"א דאף שהחתיכה עבה אין צריך לחתכה לשנים, ודלא כהמרדכי. וכן כתב מהרש"ל באיסור והיתר שלו שער ח' ובספרו פרק כל הבשר סימן פ"ג:

(י) ואפילו לא שהה במלחו שיעור מליחה. (יא) מיהו במקום הפסד מרובה, יש להתירו.

(יב) ואם לא הודח רק מעט קודם שמלחו, מותר בדיעבד. והוא הדין (יג) אם היה ששים בחתיכה נגד דם שעליו. (יד) ואם נמלח חתיכה בלא הדחה עם שאר חתיכות, (טו) שאר חתיכות מותרות והיא אסורה.

ג. באיזה מלח משתמשים למליחה.

6 לא ימלח (יב) במלח (יב) דקה כקמח, ולא במלח גסה ביותר שנופלת מעל הבשר אילך ואילך. (ואם אין לו מלח אחר (יג) רק מלח דק כקמח, מותר למלוח בו).

ד. אופן המליחה | מלח רק צד אחד.

יפור עליו מלח 6 שלא ישאר בו מקום מבלי מלח, וימלח 7 כדרי שלא יהא ראוי לאכול עם אותו מלח, (ט) ואינו צריך להרבות עליו מלח יותר מזה. 8 ומולחו משני צדדים. (י) ועופות

באר הגולה · ציונים להרמ"א

5. רבינו ירוחם, וסיים ואולי שזו כוונת הרמב"ם בפרק ו' מהלכות מאכלות אסורות.
6. טור בשם אביו הרא"ש ממירא דשמואל דף ק"ג. 7. שם בשם הרשב"א וכן כתב בספר התרומה. 8. שם בשם אביו הרא"ש מהא דשמואל שם ומהא דמנחות דף כ"א וכגירסא וכן לקדירה.
9. ארוך וש"ד וסמ"ג. 10. בית יוסף. 11. הגהת שערי דורא בשם מהר"א. 12. באיסור והיתר הארוך כלל ד' דין ה'. י. דברי עצמו.

כשלא שהה שיעור מליחה מותר לצלי, ודלא כרש"ל וב"ח

הטעם שבדיעבד מותר אף בהדחה מועטת

א"צ לחתוך חתיכה עבה

▣ **Шах:** Когда не осталось времени, необходимого для засолки, его можно жарить (— в отличие от *Рашала* и *Баха*.)

▣ **Таз:** Это из-за того, что постфактум, мы можем положиться на мнения, которые говорят, что первое полоскание происходит из-за крови на мясе.

▣ **Шах:** Это потому, что мы можем положиться на мнения, которые говорят, что первое полоскание происходит из-за крови на мясе.

времени, установленного для засолки ▣. Однако в случае больших денежных потерь мы можем разрешить.

А если оно не было промыто целиком, вернее лишь слегка, прежде чем он его посолил, мясо будет разрешено постфактум ▣. И такой же закон, если кусок содержит шестьдесят сумм против крови на нем. А если кусок был засолен без промывания вместе с другими кусками которые были промыты: другие куски дозволены ▣, а непромытый запрещен.

▣ **Таз:** Это потому, что эта кровь запрещена по отношению к другим кускам только по мудрецам.

Сеиф Гиммель *Какие виды соли использовать для засолки*

▣ **Таз:** Если соль очень крупная, ее надо расщепить.

Не следует солить солью мелкой, как мука ▣, и солью очень крупной, которая бы отваливалась от мяса с обеих сторон.

(Примечание: А если у него нет другой соли — скорее только соль, мелкая, как мука, с ней дозволено солить.)

Сеиф Далед

Процесс засолки / Если бы засолили только с одной стороны

▣ **Шах:** Толстый кусок не надо разрезать.

▣ **Таз:** 1. При засолке печени необходимо предварительно вскрыть печеночные протоки («симпонос» — которые несут желчь из печени).

Он должен посыпать его солью, чтобы ни одно место мяса не осталось без соли. И он должен солить до такой степени, чтобы вместе с солью не было съедобно — и нет необходимости добавлять больше соли, чем это ▣. Кусок мяса должен быть просоленным с обеих сторон. И полых птиц нужно тоже солить изнутри ▣.

2. Целую печень нужно продырявить и засолить снаружи.

3. Голову резать нельзя, а нужно посолить с двух сторон.

שולחן ערוך יורה דעה סימן סט הלכות מליחה

שפתי כהן

טורי והב

הרמ"א והרש"ל אסרו בדיעבד אם נשאר מקום בלא מלח, אך הב"ח ומנהג העולם להתיר

בהפסד מרובה אם לא נתבשל הבשר יכול למלוח צד השני וכל המעט לעת, ואם נתבשל אין לו תקנה

אם הודח הבשר אין היתר במליחת צד השני אפילו תוך שתיים עשרה שעות

כ) ויש אוסרים אפילו בדיעבד. קאי נמי ארישא, שאף בדיעבד צריך שלא ישאר מקום מבלי מלח, כדמוכח בתורת חטאת שם סוף דין ז', עיין שם ודוק. וגם דברי מהרש"ל פרק כל הבשר שם נראין כן, וחזר בו ממה שכתב באיסור והיתר שלו דחומרא

יתירה היא. אכן הב"ח פסק לחלק בכך, וראייתו מאיסור והיתר הארוך נכונה, וכך נוהגין העולם שאין מדקדקין בכך:

כא) ודוקא אם כבר נתבשל כך. כלומר, הא דאסור בדיעבד ואין לו תקנה "דוקא אם נתבשל כך כו'", וכן מוכח בתורת חטאת שם. אבל לצורך דהיינו במקום הפסד מרובה וכהאי גוונא יחזור וימלח צד השני תוך מעט לעת, כמו שכתב הר"ב סוף סימן ע'. ודוחק לחלק דשאני הכא כיון דאפשר

בצלי: כב) אלא אם הוא תוך שתיים עשרה שעות. שאז כיון שפולט עדיין ציר, פולט מה שבולע מצד השני. ונראה דמיירי כשלא הודח עדיין, אבל אם הודח אחר מליחתו, מיד נסתמין נקבי הפליטה ולא מהני מליחה אחר כך, וכמו שכתבתי לקמן סימן ע' סעיף קטן כ"ו וסעיף קטן ל"ו, וכן כתב הב"ח: **כג) דנורא משאב שאיב ואין הצד שנמלח כבר בולע כו'.** ואפילו בולע,

צריך למלחם גם מבפנים, וואם לא מלחם אלא מבפנים או מבחוץ, וכן חתיכה שלא נמלחה אלא מצד אחד, מותר. הגה: ^אויש אוסרים אפילו בדיעבד, והכי נהוג, ^באם לא לצורך.

כא) ידודקא אם כבר נתבשל כך, אבל אם לא נתבשל עדיין, לא יבשלנו כך, ^באלא אם הוא ^טתוך שתיים עשרה שעות שנמלח, יחזור וימלח צד השני שלא נמלח עדיין ויבשלנו אחר כך, ואם הוא אחר שתיים עשרה שעות, אזי יצלנו ^כדנורא משאב שאיב, ואין הצד שנמלח כבר בולע מצד שלא נמלח.

ה. חתך שאחר מליחה אינו מעכב.

ה. חתך שאחר מליחה אינו מעכב. ^{טז} (כד) ^יאחר שנמלחה החתיכה, אם חתך ממנה אינו צריך לחזור ולמלוח במקום החתך.

ו. שיעור זמן המליחה.

י. שיעור שהייה במלח אינו פחות מכרי הילוך מיל, שהוא ^{כה}כרי שלישיית שעה בקירוב.

הגה: ^{כו}יגעל זה יש לסמוך בדיעבד, או אפילו

באר הגולה. ציונים להרמ"א

9. הרשב"א בתשובה. 10. תשובות הרשב"א [סימן רס"ה]. 11. רמב"ם פרק ו' מהלכות מאכלות אסורות דין י'. יא. מהרא"י בהגהות שערי דורא ואיסור והיתר הארוך כלל ז' יב. שם. יג. מהרא"י בתרומת הדשן סימן קס"ז ובהגהות שערי דורא ואיסור והיתר כלל א'.

פנים כמו כל חתיכה, אבל אם הראש לא נבקע, מותר אם הוא נמלח בחוץ לחוד, כמו שאר חתיכה עבה שאין צריך לבקוע אותה בשעת מליחה, וכמו שכתב בית יוסף בסימן ע"א. אלא דצריך לנקוב את העצם משום המוח וקרומיו, שיהיה לו מקום לדם שבהם לצאת,

כמו שכתב שם רמ"א: **(יד) אם לא לצורך.** אבל בהפסד מרובה, מותר מצד אחד. ונראה פשוט דכל שכן אם נמלח משני צדדים אלא דלא נתפשט המלח בכל מקום דמותו, שהרי באיסור והיתר הארוך כלל א' כתב בזה להתיר בדיעבד, ובכלל ז' פסק לאיסור בלא נמלח משני צדדים, וכן בדברי רש"ל פרק כל הבשר סימן פ"ג משמע דזה קיל יותר, על כן נראה דבלא נמלח בכל מקום מותר דיעבד אפילו בלא הפסד מרובה:

(טו) תוך שתיים עשרה שעות. שאז פולט הבשר ציר, וממילא לא בלע מהצד השני. אבל אחר כך יש לחוש שיחזור ויבלע הצד הנפלט מהצד שלא נפלט עדיין. ואף על פי שבסימן ע' כתב רמ"א דבהפסד מרובה יש לומר שפולט ציר עד יום שלם, ^כמכל מקום כאן לא שייך הפסד מרובה, כיון דיש היתר בצלי, כן נראה לי דעתו. **וכתב מורי וחמי ז"ל דהיינו**

דוקא כל שלא הודח הבשר אחר שנמלח מצד אחד, אבל אם הודח לא מהני תו מליחת צד השני, דשמא יבלע הצד שנמלח כבר מן הצד השני. ולא שייך ביה כבולעו כך פולטו, מאחר שאין לו ציר, שהרי נסתמין נקבי הפליטה, כמו שכתבתי בסימן ע', עד כאן. ואני כתבתי בסימן ע' (סעיף קטן ט"ז), שדין זה דהדחה סותמת נקבי פליטת הציר היא אינה מוסכמת, וכאן הכל מודים דאין לאסור מכח זה, כיון שיש היתר בלאו הכי במקום הפסד. **ותמהתי על רמ"א, דבסימן ע"ה סעיף א' גבי חלחולת שיש שם שומן, דאסור אם נתבשל בלא מליחה אפילו דיעבד אם מלח צד פנימי לחוד, ואפילו הכי כל שלא נתבשל יש היתר לחזור ולמלוח החיצון, ואפילו אחר**

י"ב שעות והטעם, שאין מוחזק כל כך בדם, וכאן יש סברא טפי שאינו מוחזק צד שלא נמלח בדם, שהרי בדיעבד מותר במקום הפסד, ואמאי פסק כאן דוקא תוך י"ב שעות. ומהרא"י דחילק כאן בין י"ב שעות, הוא סבירא ליה בכל גוונא אסור כאן בדיעבד. על כן נראה להלכה, כיון דכאן יש קולא בלאו הכי - בדיעבד יש להתיר אפילו אחר י"ב שעות כמו בחלחולת:

כשנמלח משני צדדים רק שלא נמלח בכל מקום, מותר בדיעבד אפילו בלא הפסד מרובה

לדעת הרמ"א אף בהפסד מרובה אין להתיר אחר י"ב שעות, כיון שיש היתר לצלי

הב"ח אוסר את הצד שנמלח, ואין זה נכון

למעשה, בדיעבד מותר למלוח הצד השני אף אחר י"ב שעות, דלא כרמ"א

פסקי אדה"ז: ב. וכן דעת רבינו (באורח חיים סימן שכ"א סעיף ו') כדעת הט"ז, שכיון שיכול לאוכלו צלי לא שייך הפסד כל כך. ג. וכן כתב רבינו (באורח חיים סימן קפ"ד סעיף ג) ששיעור מיל הוא ח"י רגעים, אמנם בסימן תנ"ט סעיף י' הביא שני דיעות, אם שיעור מיל הוא ח"י או כ"ד רגעים, ובסוף דבריו הכריע שהעיקר כסברא האחרונה (ששיעור מיל הוא כ"ד רגעים) ומ"מ יש להחמיר כסברא הראשונה אם אין שם הפסד מרובה. ובפסקי הסידור (שנתחבר אחר השו"ע) בסדר הכנסת שבת מובא כמ"פ ששיעור מיל הוא ח"י רגעים, ומשמע שם שההילוך מיל הוא ח"י דקות.

Таз: Когда засолили с двух сторон, но не везде, дозволено постфактум, даже без наличия большого денежного убытка.

Шах: Рамо и Рашал запрещают даже постфактум, если остается пятно, не покрытое солью. Однако мнение Баха и общепринятый обычай — быть снисходительным.

Таз: 1. По словам Рамо, даже в случае больших денежных убытков мы не должны разрешать солить, если прошло двенадцать часов — потому что ситуацию можно исправить с помощью поджаривания.

2. Бах запрещает, если засоленная сторона уже была промыта, а Таз не согласен.

3. Практически, постфактум, Таз считает, что разрешается солить вторую сторону, даже по прошествии двенадцати часов — в отличие от мнения Рамо.

Шах: В случае больших денежных убытков: если мясо еще не было сварено, можно солить вторую

И если они не были засолены с обеих сторон, но, только изнутри, или только снаружи; а также кусок, не посоленный, но лишь с одной стороны — они разрешены. Примечание: А есть такие, которые запрещают даже постфактум, и это принятый обычай, если нет срочной нужды **ת** **ע**.

Примечание Рамо: И это конкретно, если оно уже было сварено таким образом, но если оно еще не было сварено, оно не должно быть сварено так, как сейчас, если только не прошло двенадцати часов с того времени когда оно было посолено **ת** **כ** **כ** — тогда, он должен вернуться и посолить вторую сторону, которая еще не была посолена, и тогда его можно будет сварить. А после двенадцати часов, он должен поджарить его на огне, ибо огонь вытягивает кровь; и сторона, которая уже посолена, не впитывает от стороны, которая не была посолена.

сторону, если еще не прошло суток с момента засолки первой стороны. Но если оно уже было сварено, ничего нельзя сделать, чтобы разрешить это мясо.

Шах: Если мясо было промыто после засолки, то нет возможности допустить его засолкой с другой стороны, даже в течение двенадцати часов после первой засолки.

Сеиф эй

Таз: Слова Мехабера относятся именно к тому, что после того, как он был засолен в течение полного, необходимого количества времени.

Нарезать мясо после засолки не проблема

После того, как кусок посолили: если он отрезал от него кусок, ему не нужно снова солить место нового разреза **ת.**

Сеиф Вов

Продолжительность времени, необходимого для засолки

Количество время, в течение которого мясо должно оставаться в соли, не меньше, чем количество время, необходимое для того, чтобы пройти мил, что составляет почти треть часа.