

עיקרי השולחן

סדרת
ספרי
הלכה

לימוד ושינון
השולחן ערוך ונושאי כליו
עם מקורותיהם בש"ס ובראשונים
בשיטה יהודית מאירת עיניים
המקלה על הזיכרון

הלכות
מליחה ובשר בחלב
סי' סט-עח, פז-צ"ז

ספר א'
הלכות
מליחה

מפעל
עיקרי
השולחן

כל השונה הלכות
ר"ל שאחר ששנה
הסוגיא דרך מחקר
ומשא ומתן, מעלה
בידו הראוי לברור דרך
פסק וקובען לעצמו
הלכות הלכות,
מזבטה לו שהוא
בן העולם הבא,
שעל ידי כך מתיישר
בהוראה יפה יפה,
ונמצא מזכה את
הבריות בהוראותיו
(המאירי סוף מסכת גדה)

עיקרי השולחן

הלכות
מליחה
ובשר בחלב
יורה דעה
סי' סט-עח
פז-צ"ז

מפעל
עיקרי
השולחן

עיקרי השולחן

לימוד ושינון
השולחן ערוך ונושאי כליו
עם מקורותיהם בש"ס ובראשונים
בשיטת לימוד מאירת עיניים
המקלה על הזיכרון



בתוספת שאלות בהלכות תערובות (סי' צח-קיא)
ומראי מקומות לתשובות

בכל ספר ארבעה חלקים:

א. מבואות לטור ולבית יוסף ובו מראי מקומות לכל סימן, כהכנה ללימוד הטור והבית יוסף	ב. עיקרי השולחן ובו יבוארו פסקי השו"ע והרמ"א עם מקורותיהם בש"ס ובראשונים, ודברי נושאי הכלים, ופעמים שיש גם מפוסקי דורנו
ג. ושנתם ובו נושאי הסימנים, והנושאים העיקריים והמשניים שבכל סעיף ודינם, לשינון וחזרה בעל פה, שיהיו מחודדים בפיך	ד. עיקרי מבחן השולחן ובו שאלות לחזרה [ומראי מקומות לתשובות] לפי סדר הסימנים והסעיפים, שיועילו מאוד לנבחני "יורה יורה"

חובר בס"ד ע"י
משה ב"ר שלמה כהן
וצוות תלמידי חכמים
במפעל "עיקרי השולחן"
עיה"ק ירושלים תובב"א



עיקרי השולחן

שיטת לימוד מאירת עיניים המקלה על הזיכרון
שזכתה להסכמת גדולי הדור ולברכתם

מבנה העמוד

452 עיקרי ה' ה' נדה סימן קצט – החפיפה, ההכנות לטבילה השולחן תנב

סעיף ד
חל טבילתה במוצאי שבת, שאי אפשר לחוף מבעוד יום - תחוף בליל טבילתה. הגה: ומכל מקום מנהג יפה הוא שתחוף בליל טבילה בלילה, ובליל שבת תחוף ותחוף ותסרוק מעט (טור).

נושא הסעיף: טבילה במוצאי שבת.

הרחבה לסעיף	עיקר הסעיף
<p>נדה סח/א – ...שלח רבין באגרתיה אשה לא תחוף בערב שבת ותטבול במוצ"ש...הא דאפשר הא דלא אפשר. (ראה לעיל בהקדמה לסעי' ג, את המשך לשון הגמ' ואת מחלוקת רש"י והשאלות).</p> <p>והעולה הוא שמי שטבילתה חלה במוצ"ש, יש מחלוקת מתי עליה לחפוף:</p> <p>א לשו"ע – כשהטבילה חלה במוצ"ש תחפוף במוצ"ש, וזה לשיטתו בב"י: שזה בין לשאלות ובין לרש"י.</p> <p>שהגדו לשאלות – עיקר התקנה היא שתחפוף בלילה בסמוך לטבילתה, ואם רש"י – שסובר שעיקר התקנה היא לחפוף ביום, מודה שאם אינה יכולה לחוף ביום כגון כשהטבילה חלה במוצ"ש, או במחנה י"י בן שופטת במוצ"ש בלילה (כנסת ותיקני ברייתא), שלא כדור והרמ"א שכתבו את המנהג שתחוף גם בערב שבת וגם במוצ"ש (הסדר הבי"י).</p> <p>ב סלרמ"א (הגה"ה) – מנהג יפה שבערב שבת - תחוף היטב, ובמוצ"ש - תחזור ותחוף ותסרוק מעט.</p> <p>[הטעם לשיטת הטור והרמ"א הוא, כשהטבילה חלה במוצ"ש, מה שחייב היא יגיעה לחפוף במוצ"ש בלילה הוא מחמת חזקתו, ולכן זה מנהג יפה שאפילו בשבת דחוק כדור, יש לתקן את כל מה שאפשר לתקן (בערב שבת ביום), ולא לטמון על הנימית בלבד (הסדר הבי"י לטור).]</p> <p>(הט"ז) – ביאר דאף השאלות שפסקו עיקר החפוף צריכה להיות לכתיחלה בלילה, וזה למה שכתבנו זה שאם עיקר החפיפה הייתה בערב שבת ביום, וזוהי חפפה מעט במוצ"ש בלילה, דו כבד.</p> <p>בשע"ט הל' טו – פסק סלרמ"א, וחסיף שבסרוק של מוצ"ש יש להתמיר לסרוק היטב, ובקוץ שיש יפה, יש לחוף הרבה גם במוצ"ש.</p> <p>ג לשו"ד (ט) – הדיו הוא: שבערב שבת – תרחץ ותחפוף היטב, ובמוצ"ש – גם תרחץ ותחפוף.</p> <p>ופשוט למו"ע – שצריכה לעיין ולבדוק את כל גופה ושערה שאין בהם חציצה בשבת לטבילתה (מבטע"א ובט"ז ח).</p>	<p>מתי תחפוף כשטבילתה חלה במוצ"ש?</p> <p>שו"ע – די שתחפוף במוצ"ש.^א</p> <p>סלרמ"א (טור) – מנהג יפה: שבערב שבת - תחפוף היטב, ובמוצ"ש - תחזור ותחפוף ותסרוק מעט.^ב</p> <p>שו"ד (ט) – הדיו הוא: שבערב שבת – תרחץ ותחפוף היטב, ובמוצ"ש – גם תרחץ ותחפוף.</p>

לשון השו"ע והרמ"א

נושא הסעיף

עיקר הסעיף
עיקר פסקי השו"ע והרמ"א בקצרה

הרחבה לסעיף
השתלשלות ההלכה מהמקור בגמרא (מסומן ברקע אפור) דרך שיטות הראשונים והאחרונים עד לפסקי השו"ע, הרמ"א ונושאי כליהם

סימונים

- סימון למקל
- סימון למחמיר
- סימון לשיטה שאינה מקלה ואינה מחמירה

בעזרת סימונים אלה הלומד מזהה מיד מי מחמיר ומי מקל וזוכר את מסקנתה של כל שיטה.

ר' אשר זעליג זייס
הרב אשר זעליג זייס
רב קהלת תשכנוב רמות
אב"ד וראש ישיבת חתם סופר

ר' יצחק טובי' זייס
הרב יצחק טובי' זייס
גאב"ד בד"צ העדה החרדית

ר' משה שטרנבוך
הרב משה שטרנבוך
ראב"ד בד"צ העדה החרדית

ר' משה אלברשטאם
הרב משה אלברשטאם
חבר בד"צ העדה החרדית

ר' יצחק זילברשטיין
הרב יצחק זילברשטיין
רב שכונת רמת אלחנן, בני ברק

ר' עובדיה יוסף
הרב עובדיה יוסף
הראשון לציון
ונשיא מועצת חכמי התורה

ר' מנשה קליין
הרב מנשה קליין הקטן
אבדק"ק אונגוואר
ור"מ דישיבת "בית שערים"

ר' אליהו בקשי דורון
הרב אליהו בקשי דורון
הראש"ל צ' והרב הראשי לישראל

ר' מרדכי אליהו
הרב מרדכי אליהו
הראשון לציון
והרב הראשי לישראל לשעבר

ר' מיכל יהודה ליפקוביץ
הרב מיכל יהודה ליפקוביץ
זכרון מאיר, בני ברק

ר' עזריאל אויערבאך
הרב עזריאל אויערבאך
רב בית הכנסת "חניכי הישיבות",
בית וגן, ירושלים

* הסכמות נוספות שניתנו בעבר, הובאו במהדורה הראשונה של ספרינו על הל' מליחה ובשר בחלב

ט	הקדמה:
י	הפסדר שבספר
יא	המעלות שבספר
יב	מבנה הספר ודגשים חשובים
יג	שיטת הלימוד של החלק "עיקרי השולחן", דוגמאות להצלחה.
טז	הסכמות

ספר א' – הלכות מליחה

1	חלק א' מבואות לטור ולבית יוסף - ובו מראי מקומות לכל סימן, כהכנה ללימוד
2	מאמר בדבר חובת לימוד המקורות
7	חלק ב' עיקרי השולחן - ובו יבוארו פסקי השו"ע והרמ"א עם מקורותיהם בש"ס ובראשונים, ודברי נושאי הכלים על השו"ע והרמ"א
9	הקדמה להלכות מליחה
11	סימן סט - דיני מליחה והדחה
39	סימן ע - דין מליחת הרבה בשר ביחד
51	סימן עא - דין מליחת הראש, הטלפיים והמוח
55	סימן עב - דין מליחת הלב והריאה
63	סימן עג - דין צליית הכבד
73	סימן עד - הטחול דינו כשאר בשר, [ודין כליות וביצי זכר]
75	סימן עה - דין מליחת המעינים
79	סימן עו - דין בשר לצלי
87	סימן עז - דין עופות שנמלאו בבשר שלא נמלח
91	סימן עח - שלא לדבק בצק בבשר שלא נמלח
93	חלק ג' ושנתם - ובו הנושאים העיקריים והמשניים שבכל סעיף ודינם, לשינון וחזרה בעל פה, שיהיו מחודדים בפיו
94	תוכן מפורט לושנתם
95	מעלת החזרה על הנלמד באמצעות "ושנתם"
111	חלק ד' עיקרי מבחן השולחן - בו שאלות לחזרה לפי סדר הסימנים והסעיפים, ומראי מקומות לתשובות
112	תוכן מפורט לעיקרי מבחן השולחן
113	מאמר בדבר חשיבות הכתיבה, טו"ב [17=] עצות ללומדים/נבחנים
114	שאלות לפי סדר הסימנים
122	מבחן מסכם על הלכות מליחה
297	מפתח עניינים אלפביתי לחלק "עיקרי השולחן"
309	רמזים לשולחן - ובו נוטריקונים לסימני השו"ע ומקורותיהם, לשינון וחזרה בעל פה
310	נושאי הסעיפים לפי סדר הסימנים
314	פענוח ראשי התיבות והקיצורים שבספר
315	תמונות להלכות מליחה

מחברי הספרים ותקופתם – ראה בספרנו על הל' נדה עמ' 538.

הסדר

שבחי חז"ל על הסדר שבלמוד:

חז"ל למדונו שהצלחת הלומד בלימודו תלויה מאוד בסידור נכון של כל הפרטים שלמד, כלשון הגמרא (תענית ח/א) "ריש לקיש אמר: אם ראית תלמיד שלמודו קשה עליו כברזל, בשביל משנתו שאינה סדורה עליו... מאי תקנתיה? ירבה בישיבה", ופירש רש"י "שקשה הוא לו מרוב קושיות, בשביל משנתו שאינה סדורה לו ואינו זוכר מה כתיב בה... [ותקנה לכך היא] שיסדירו בני הישיבה משנתם". ועוד בגמרא (קדושין ל/א): "ושננתם, שיהו דברי תורה מחודדים בפיו, שאם ישאל לך אדם אל תגמגם ותאמר לו, אלא אמור לו מיד".

ולהלן התועלת שבספר זה:

א סדר	עריכת כל סעיף בסדר מיוחד
ב נושא	הגדרת הנושאים העיקריים והמשניים שבכל סעיף
ג השתלשלות ההלכה	גמרא, ראשונים, שו"ע, רמ"א, נו"כ ופעמים גם מפוסקי דורנו
ד שינון מהיר	אפשרות לחזרה ושינון מהיר של הלימוד
ה זכירת הלימוד	שיטה מיוחדת המסייעת לזכירת הלימוד
ו הכנה לבחינות	הכנה טובה למעוניינים להיבחן על לימודם לקראת הוראה

המעלות

במבנה של כל סעיף בספר זה

א נושא הסעיף: בסמוך לציטוט כל סעיף מסעיפי השו"ע, ניתנה כותרת המתמצתת את נושא הסעיף, ובכך יובן יותר הסעיף.

ב נושאים משניים: כאשר בנושא המרכזי כלולים מספר נושאים, צוינו מה הם הנושאים המשניים.


ג עיקר הסעיף: מופיע בצד הימני שבכל עמוד, וכולל את עיקר פסק השו"ע והרמ"א בקצרה, כך שבחזרות המהירות ניתן ללמוד רק את צדו הימני של העמוד.


ד הרחבה לסעיף: מופיע בצד השמאלי שבכל עמוד, ומובאת בו ההרחבה במקביל לפסקים שבצד ימין, כך שניתן למצוא מיד את ההרחבה וההסבר לכל פסק. ההרחבה כוללת את המקור בגמרא, שיטות הראשונים והאחרונים ועוד.

ה מקורות מהגמרא: בכל סעיף מובא עיקר לשון הגמרא בקצרה, בכדי לדעת את מקור הדין.

ו סימון למחמיר וסימון למקל: כשיש מחלוקת בין כמה שיטות, חלקן מחמירות וחלקן מקלות, הובא ליד כל שיטה סימון מיוחד:

סימון למחמיר. 

סימון למקל. 

סימון לשיטה שאינה מחמירה ואינה מקלה. 

המעלות שבסימונים אלה הן:

1. הלומד מזהה מיד מי מקל ומי מחמיר בסוגיא.

2. סימונים אלה מסייעים ללומד לזכור את מסקנתה של כל שיטה.

ז סימון: יש מקומות שכתוב "וסימון...", ובו מילת קיצור למספר דינים, לסייע לזכירתם (כבערובין נג-נד ועוד).

ח דוגמאות להצלחה בזכות החזרות ב"עיקרי השולחן" – ראה לקמן.

צריך להדיח הבשר קודם מליחה (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) ואם אחר שהדיח חתך כל נתח לשנים או לשלשה (או שהסיר טלפי הרגלים לאחר ההדחה) צריך לחזור ולהדיחם. רמ"א: ואם לא עשה כן הוא כלא הודח כלל. הדחת הבשר לכתחילה יזכה לשורתו נגד חצי שעה ולהדיחו היטב זמני הקרייה, אבל אם לא שראו רק הדיחו היטב כגוי ליה, ואחר כך ימתין מעט שיטפטפו המים קודם שימלחנו שלא ימס המלח מן המים ולא יזיח דם. ונהגו שלא להשתמש בדברים אחרים בכלי שקורין בו בשר ואם נשתהה הבשר בזריזותו מעט לעת הבשר וגם הכלי חסורין ועיין לקמן סימן זה (סעי' טו), אבל פחות מעט לעת אין להקפיד, ואף במקום שנאסר הכלי מותר לחזור ולשקות בו. דין בשר שמלח קרח כילד נוהגין עם קרייתו עיין לעיל סימן ס"ח (סעי' יא).


נושא הסעיף: הדחה ראשונה.

הרחבה לסעיף	עיקר הסעיף
<p>חולין קיג"א - אמר שמואל אין הבשר יוצא מידי דמו אלא אם כן מולחו יפה יפה, ומדיחו יפה יפה. איתמר רב הונא אמר מולח ומדיח, במתניתא תנא מדיח ומולח ומדיח ולא פליגי הא דחלליה (שטפו הטבח) בי טבחא, הא דלא חלליה בי טבחא.</p>	<p>1. כיצד מדיח את הבשר?</p>
<p>אם כן כשהטבח לא שטפו, צריך להדיח הבשר לפני שמולחו. (את הטעמים לכך שצריך להדיח את הבשר לפני המליחה תמצא בטבלה שבעמוד הקודם).</p>	<p>שו"ע - די בהדחה.¹</p>
<p>1 שו"ע - לא הצריך להשרות את הבשר כיון שלא פסק כר"ן אלא כמרדכי שסובר שמספיק להדיח בכדי להסיר את הלכלוך.</p>	<p>רמ"א:</p>
<p>2 רמ"א - הצריך להשרות את הבשר על מנת לחוש לר"ן שסובר שהדחה ראשונה היא על מנת לרכך את הבשר, ובשפיכת מים בעלמא לא סגי (ט"ז ב, ושי"ך ב בהסבר הר"ן). [אולם לפי השפ"ד (א), לר"ן אי"צ להשרות את הבשר ורק לפי הי"א במרדכי צריך להשרות את הבשר].</p>	<p>לכתחילה – צריך שרייה חצי שעה + הדחה היטב.²</p>
<p>3 ואף שלא מלחו עדיין אין צריך לחזור ולשרותו (שי"ך ה).</p>	<p>בדיעבד (א) (כשלא שראו במים):</p>
<p>4 כיון שלא נכבשו.</p>	<p>אם הדיחו היטב - אי"צ לחזור ולהדיחו.³</p>
<p>5 הבשר והכלי אסורים - מכיון שאחר מעת לעת הוא כבוש, וכבוש כמבושל (שי"ך ח), ועי"ע סעיף טו).</p>	<p>אם הדיחו מעט - כשמלחו כבר - אי"צ לחזור ולהדיחו. כשלא מלחו - חוזר להדיחו.</p>
<p>בשר שנכבש מעת לעת: כשאין 60 כנגדו - אסור אף לצלי. כשיש 60 כנגדו - מותר אף לבשלו (שי"ך ט).</p>	<p>בדיעבד (ב) (כששרה הבשר במים יותר מחצי שעה):</p>
<p>6 הכלי מותר לשרות בו - מכיון שאין משרה את הבשר השני מעת לעת ואינו בולע, ואף אם שראו מעת לעת מותר, דהא לא נעשה כבוש, אלא אחר מעת לעת ואז הוא נותן טעם לפגם (שי"ך י).</p>	<p>אם שהה במים פחות מעל"ע - מותרים הבשר והכלי.⁴</p>
<p>7 על מנת שהמלח יוכל להוציא את הדם ולא ימס במים (רמ"א).</p>	<p>אם שהה במים מעל"ע - אסורים הבשר והכלי,⁵</p>
<p>8 כמרדכי - שסובר כי ההדחה ראשונה היא משום דם ולכלוך שעליו, לכן כשחתכו צריך להדיחו שנית - להסיר את הדם שיצא.</p>	<p>בדיעבד (ג) (כששרה הבשר במים יותר מחצי שעה):</p>
<p>שלא כר"ן – שלדעתו ההדחה הראשונה כדי לרכך את הבשר, ולפיכך אי"צ להדיחו שנית, כיון שלא אכפת לנו שיצא דם.</p>	<p>אם שהה במים מעל"ע - אסורים הבשר והכלי,⁵</p>
<p>9 מכיון שחוששים שמא נדבק בו דם אף שמצד הדין זה מותר (שי"ך יז).</p>	<p>2. טפסוף – ממתין מעט שיטפטפו המים, אחר ההדחה לפני שמולח את הבשר.⁷</p>
<p>10 מותר דווקא כשהדיח את הכלי לפני השימוש.</p>	<p>3. כשהדיח את הבשר וחתכו,</p>
<p>11 בשר ששהה בקרח – מעת לעת (פת"ש י):</p>	<p>(או כשהסיר את טלפי הרגליים) - חוזר להדיחו משום דם שעליו.⁸</p>
<p>12 ומהש"ך (יא) - משמע שאחר ההפשרה צריך שיעור מליחה ממש, ולא מועיל לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו, אולם לפר"ח (יב) - ניתן לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו אע"פ שנקרש בינתיים (עי"ע באר היטב ח ושפ"ד יא).</p>	<p>4. הכלי (ששוריים בו את הבשר) - מה הוא להשתמש בו לדברים אחרים? לכתחילה - נהגו שלא להשתמש בו אף בצונן.⁹</p>
<p>11 בשר שהה בקרח – מעת לעת (פת"ש י):</p>	<p>בדיעבד - מותר אף כשהשתמש בו ברותח.¹⁰</p>
<p>12 ומהש"ך (יא) - משמע שאחר ההפשרה צריך שיעור מליחה ממש, ולא מועיל לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו, אולם לפר"ח (יב) - ניתן לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו אע"פ שנקרש בינתיים (עי"ע באר היטב ח ושפ"ד יא).</p>	<p>5. בשר שהוקפא¹¹ במליחתו (לפני סוף זמן המליחה), מה דינו כשיופשר? (שי"ך יא)</p>
<p>12 ומהש"ך (יא) - משמע שאחר ההפשרה צריך שיעור מליחה ממש, ולא מועיל לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו, אולם לפר"ח (יב) - ניתן לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו אע"פ שנקרש בינתיים (עי"ע באר היטב ח ושפ"ד יא).</p>	<p>לכתחילה - ימלחנו, וישהה שיעור מליחה מחדש.</p>
<p>12 ומהש"ך (יא) - משמע שאחר ההפשרה צריך שיעור מליחה ממש, ולא מועיל לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו, אולם לפר"ח (יב) - ניתן לצרף את שיעור המליחה שלפני ההקפאה לשיעור שאחריו אע"פ שנקרש בינתיים (עי"ע באר היטב ח ושפ"ד יא).</p>	<p>בדיעבד - אם אחר ההפשרה (לא מלח את הבשר שנית) השהה את הבשר כשיעור מליחה¹² (עם המלח הראשון) ונתבשל, מותר בדיעבד.</p>

ב. אם מלח ולא הדיח תחילה, ידיחנו וימלחנו שנית, ויש אוסרין.

רמ"א: וכן נוהגין אפילו לא נמלח רק מעט כדרך שמולחים לכלי ואפילו לא שהם במלחו שיעור מליחה, מיהו במקום הפסד מרובה יס להתיירו, ואם לא הולח רק מעט קודם שמלחו, מותר בדיעבד, והוא הדין אם היה שיקים בחתיכה נגד דם שעליו, ואם נמלח חתיכה בלא הדחה עם שאר חתיכות, שאר חתיכות מותרות והיא אסורה.

נושא הסעיף: בשר שמלחו בלא להדיחו תחילה.

הרחבה לסעיף	עיקר הסעיף
<p>¹ מכיון שמליחה שנית תוציא את הדם שנבלע במליחה הראשונה, דאם המליחה מועילה להפליט דם שבא מעלמא כבסימן ע', כל שכן שתועיל להפליט את דם החתיכה עצמה שחזר להיבלע בה.</p>	<p>1. האם אפשר לתקנו ע"י שידיחנו וימלחנו שנית?</p> <p>ש"ע סתם (כרא"ש והתרומה) - יכול לתקנו בכך.¹ <small>(ש"ד יב) - השי"ע הקל רק בהפסד מרובה.</small></p>
<p>מתי מקלים כש"ע סתם? בא"ח זפה"ח (ט) - רק בהפסד מרובה מקלים כש"ע סתם. <small>(בא"ח שנה ב', פרשת טהרות, סעיף י"ד).</small></p> <p>יביע אומר (ח"י סי' ה) - אף כשיש רק הפסד מועט העיקר להקל כש"ע סתם, <small>[ושלא כדברי איזה אחרונים שאומרים במקום "סתם ויש" יש להחמיר בהפסד מועט, דליתא].</small></p>	<p>2. ש"ע י"א ורמ"א (כסמ"ג) - הבשר אסור ואין לו תקנה.</p>
<p>² הסמ"ג אסר - מכיון שנבלע דם בעין במליחה ראשונה - לא תועיל מליחה שנית להפליטו.</p>	<p>3. רמ"א אסר: (א) אף כשמלח מעט לצלי.³</p>
<p>³ רמ"א אסר אף כשמלח מעט לצלי: א. כיון דאין אנו בקיאים להבחין בין מליחת צלילקדירה (ט"ז ח). ב. מפני שאף מליחה מועטת מבליעה דם בבשר ואוסרתו.</p>	<p>4. (ב) ואף כששהה רק מעט במלחו.</p>
<p>⁴ מלח מעט, ושהה מעט זמן:  ט"ז (ח) כרמ"א - שאסור (מכיון שאף במעט זמן נבלע האיסור). שלא כב"ח - שהקל (דהב"ח אסר רק כששהה במולחו).</p>	<p>רמ"א הקל בדיעבד: (א) בהפס"מ להדיחו ולמולחו שנית.⁵</p>
<p>⁵ ש"ד יב.</p>	<p>או (ב) כשיש 60 בבשר כנגד דם שעליו.⁶</p>
<p>⁶ בדיעבד רמ"א מקל כרא"ה שסבר שהטעם להדחה ראשונה הוא משום דם שעל גבי הבשר, שלא כר"ן שאף בדיעבד הצריך 60 כנגד כל החתיכה (ט"ז י, ש"ד יז).</p>	<p>מהרש"ל - אסר את הבשר אף בהפסד מרובה ואף לצלי⁷ דאין תקנה להדיחו ולמולחו שנית.</p>
<p>⁷ ט"ז ז, ועיין ש"ד (י"ב) שכתב כי בסימן ע' מוכח אחרת, שבכל מקום שמותר להדיח ולמלוח שנית כל שכן שיהיה מותר לצלות.</p>	<p>2. בשר שהודח רק מעט לפני המליחה - בדיעבד מותר, ואין צריך להדיחו ולמולחו שנית.</p>
<p>⁸ מכיון ש: א. דם פליטה משרק שריק ואינו מפעפע מחתיכה לחתיכה. ב. כבולעו כך פולטו (ש"ד טז וט"ז יא).</p>	<p>3. מנה דין חתיכה (שלא הודחה) שנמלחה עם חתיכות אחרות? (שהודחו?) החתיכה - דינה כדין המובא בחלק I הני"ל. שאר החתיכות - מותרות.⁸</p>

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

בושא הסעיה: סוג המלח שצריך למליחה.

הרחבה לסעיף	עיקר הסעיף
<p>חולין קי"ג (ע"א) - רב דימי מנהרדעא מלח ליה במילחא גללניתא (גס) ומנפיץ ליה.</p>	
<p>(כלומר מנער את המלח לאחר זמן מכיון שהדם נבלע בו, רש"י)</p>	
<p>מה סוג המלח שצריך למלוח בו?</p>	
<p>רמב"ם - דווקא במלח גס (כבגמי) אבל לא במלח דק כקמח, מכיון שהמלח הדק ניתן ונמס ונבלע בבשר ואינו מפליט את הדם.</p>	
<p>רא"ש - המלח הדק - הוא הטוב ביותר למליחה, מכיון שהוא דק הוא מתפזר ונדבק בבשר ומוציא את הדם, שלא כמלח הגס שכשהוא מולח בו המלח נושר ונופל מהבשר, ומכל מקום הגמי קמ"ל שגם מלח גס כשר למליחה, אבל המלח הדק הוא טוב יותר.</p>	
<p>¹שו"ע כרבינו ירוחם - "צריך שהמלח תהה דקה שלא תפול הנה והנה ולא דקה מן הדקה כקמח" (ובב"י - כן נהגו).</p>	<p>לכתחילה - לא ימלח במלח דק כקמח,¹ ולא במלח גס ביותר שנופל מעל גבי הבשר אילך ואילך.²</p>
<p>²הגדרת מלח גס שכשר למליחה: "כל מלח שאינו גס יותר ממלח שעושין ממי הים הוא כשר למליחה, ואם גס יותר צריך להדיקו" (ט"ז יב).</p>	<p>בדיעבד - כשיש לו רק מלח דק כקמח (ולא אחר) מותר למלוח בו.</p>

ד. יפזר עליו מלח שלא ישאר בו מקום מבלי מלח, וימלח כדי שלא יהא ראוי לאכול עם אותו מלח, ואינו צריך להרבות עליו מלח יותר מזה, ומולחו משני צדדים, ועופות צריך למלחם גם מבפנים, ואם לא מלחם אלא מבפנים או מבחוץ וכן חתיכה שלא נמלחה אלא מצד אחד מותר. כמ"א: ויש אוסרים אפילו בדיעבד, והכי נהוג אם לא ללוכך, ודוקא אם כבר נהבשל כך אבל אם לא נהבשל עדיין לא יבשלנו כך, ללא אם הוא תוך י"ב שעות שנמלח יחזור וימלח כל השני שלא נמלח עדיין ויבשלנו אחר כך, ואם הוא אחר י"ב שעות אזי ילכנו, דנורא משאכ שאיב, ואין האד שנמלח כבר בולע מלך שלא נמלח.

הקדמה לדין: כיצד צריך למלוח את הבשר?

חולין קי"ג [ע"א] - אמר שמואל אין הבשר יוצא מידי דמו אלא אם כן מולחו יפה יפה, ומדיחו יפה יפה...
מנחות כ"א [ע"א] - ...יכול תבונה? ת"ל תמלח... כיצד הוא עושה, מביא (את) האבר ונותן עליו מלח וחוזר והופכו, ונותן עליו מלח ומעלהו, אמר אביי וכן לקדירה, (זו גרסת הגמרא).
 [כלומר כשרוצים לבשל את הבשר, מספיק למלוח כך את הבשר, ואין צריך לתת הרבה מלח שורה על שורה כבניין (רש"י)].

צורת המליחה מובאת ברשב"א וברא"ש:

לפי הטור - יש מחלוקת בין הרשב"א לרא"ש:

לרשב"א - אין צריך לפזר מלח על כל חתיכת הבשר וכן אין צורך למלוח את החתיכה משני צדדיה, העיקר הוא שימלח יפה, עד שלא תהיה אותה חתיכה ראויה לאכילה עם אותו המלח.

לרא"ש - צריך לפזר מלח על כל חתיכת הבשר משני צדדיה עד שלא יישאר מקום מבלי מלח, ואווז ותרנגולת צריך למלוחם גם מבפנים וגם מבחוץ.

לפי הב"י - נראה לומר שאין מחלוקת בין הרשב"א לרא"ש, ובשו"ע נפסק על פי שניהם מכיון ש:

גם לפי הרשב"א - לכתחילה צריך למלוח את כל חתיכת הבשר וכן צריך למלוח את החתיכה משני צדדיה, ומה שהרשב"א הקל זה רק בדיעבד.

גם לפי הרא"ש - יש להקל בדיעבד בתרנגולת שמלחה רק חוץ או פנים וכן בחתיכה שמלחה רק מצד אחד.

נושא הסעיף: כיצד צריך למלוח את הבשר?

סימן מ"צ"ע:

הרחבה לסעיף

עיקר הסעיף

הרחבה לסעיף	עיקר הסעיף	לכתחילה	בדיעבד	
<p>הרחבה לטבלא:</p> <p>¹לכתחילה מספיק למלוח עד שלא יישאר מקום ללא מלח ואין צריך למלוח יותר מזה כבנין, ואף כשהחתיכה עבה אין צריך לחתכה לשתיים, (וזה כרשב"א שלא כמדרכי, ש"ך יט).</p> <p>²לרמ"א: בשני המקרים בין בבשר שמלחו מצד אחד ובין בבשר שמלחו משני צדדי ונשאר בו מקום בלי מלח, אסור בדיעבד ויש להקל לצורך שבת או הפסד מרובה (וע"ע בעמ' הבא).</p> <p>³הב"ח (ט) מחלק: בין בשר שמלחו מב' צדדיו ונשאר מקום בלי מלח - שבדיעבד הבשר מותר [ובש"ך (כ) - העולם אינו מדקדק בכך], לבין בשר שמלחו רק מצד אחד - שיש לאסור אף בדיעבד ואף כשהתבשל ואף בשעת הצורך.</p>	<p>כמה בלח צריך לפזר?</p>	<p>שלא יישאר מקום בלא מלח.¹</p> <p>וימלח עד כדי שלא יהיה ראוי לאכילה עם אותו המלח.</p>	<p>- כשנשאר מקום בלא מלח.</p> <p>-או כשמלח רק צד אחד.</p> <p>- או עוף שמלחו רק פנים או חוץ.</p>	
	<p>כמה צדדים צריך למלוח?</p>	<p>2 צדדים.</p>	<p>ש"ע - מותר.</p>	<p>רמ"א - יש אוסרים.²</p>
	<p>ל"ף כיצד צריך למולחו?</p>	<p>מולח מבפנים ומבחוץ [כדין דבר חלול, ט"ז יג]</p>	<p>ב"ח - ראה בהערה.³</p>	

המשך לשיטת הרמ"א ראה בעמוד הבא:

המשך סעי' ד:

בשר שמלחו רק מצד אחד, או עוף שמלחו רק פנים או חוץ, מה דינו בדיעבד?

רמ"א		שו"ע
לא התבשל		התבשל
אחר 12 שעות	תוך 12 שעות	
<p>רמ"א לפי הט"ז (טו) – אסור למלוח צד שני אחר 12 שעות ולבשלו, אלא צולחו.^ה</p> <p>רמ"א לפי הש"ך (כא) – כשיש הפסד מרובה מותר למלוח צד שני תוך 24 שעות ולבשלו.^ו</p> <p>ט"ז (טו) – מותר למלוח את הצד שלא נמלח אף אחר 12 שעות ולבשלו.^ז</p>	<p>רמ"א – יחזור וימלח צד שני [שלא נמלח עדיין], תוך 12 שעות ואח"כ יבשלו.^ח</p> <p>חידושי רעק"א (טו) – צריך לחזור ולמלוח את שני צדי החתיכה, ואח"כ יוכל לבשל.^ט</p>	<p>מ</p> <p>ו</p> <p>ת</p> <p>ר</p> <p>אסור, [אך מקלים כשיש הפסד מרובה]^א</p>

א בשר שמלחו רק מצד אחד ובישלו - לרמ"א יש להתיר את הבשר בהפסד מרובה.

[וכן כתב ט"ז (יד), וכן משמע בתורת חטאת (כלל טו סוף סעי' ז), במה שכתב "ונראה לי דה"ה אם לא מלחו בשני צדדים [דהיינו שמלח צד אחד]... דבמקום הפסד מרובה או לכבוד שבת יש לסמוך אדברי המתירין (הרשב"א)... וע"ע בשפתי דעת (כ), וביד יהודה בפירוש הארוך (כב), שכתב שבזה אין מחלוקת בין הש"ך והט"ז אליבא דדינא, ובערוך השולחן (סימן ס"ט, סעי' לא), ובמנחת יעקב כלל טו אות (ב)].

וכן יש לדייק ממה שכתב הרמ"א בסעי' ד, "והכי נהוג אם לא לצורך", משמע שאם יש צורך יש להתיר. וצ"ל דכל המחלוקת בין הש"ך לט"ז בהסבר הרמ"א, היא רק בבשר שלא התבשל, אך בבשר שמלחו צד אחד והתבשל, הש"ך והט"ז מודים שהרמ"א מתיר בהפסד מרובה, ומה שכתב ש"ך (כא) דהרמ"א יאסור בדיעבד, מייירי כשאין הפסד מרובה.

ברם הב"ח (ו) הבין את הרמ"א כהסבר הט"ז, אולם הב"ח עצמו סובר שיש לאסור אף בדיעבד בדין בשר שנמלח רק מצד אחד ובישלו ואף בשעת צורך].

ב ואם מלח את שני צדדי הבשר, רק שהמלח לא הגיע לכל מקום - אפשר להקל בדיעבד אפילו כשאין הפסד מרובה (ט"ז יד).

ב לרמ"א: דווקא תוך 12 שעות מועיל למלוח את הצד שני מכיון ש:

- א. אז הבשר פולט ציר ואינו בולע מהצד השני (ט"ז טו).
- ב. מכיון שבזמן שהבשר פולט ציר (תוך י"ב שעות), הוא פולט גם את מה שהוא בולע מהצד שני (ש"ך כב).

ג אם הודח הבשר תוך י"ב שעות: [ב"ח (ו) ש"ך (כב) - לא תועיל מליחה [מכיון שנסתמו נקבי הפליטה, הוא רק יבלע ולא יפלוט].
ט"ז (טו) - תועיל מליחה [מכיון שלא נסתמו נקבי הפליטה].

ד וכחידושי רעק"א (טו) – הובא במשבצות זהב (באמצע אות טו) ובחמודי דניאל (לא).
והחנות דעת (חידושים ס) – כתב שלדעת הט"ז: אם הבשר הודח [תוך י"ב שעות] – צריך לחזור ולמלוח מבי' צדדים.
ואם הבשר לא הודח – די לחזור ולמלוח את הצד שלא נמלח (וכן בערוך השולחן (לא)).

ה נחלקו הש"ך והט"ז מה סובר הרמ"א במקרה שהבשר לא התבשל ויש הפסד מרובה, האם יכול למלוח את הצד שני אחר 12 שעות?

רמ"א לפי הט"ז (טו) – אין למלוח את הצד השני אחר 12 שעות אף כשיש הפסד מרובה, [מכיון שאין זה הפסד מרובה בכך שלא יבשלו, שהרי יכול לצלותו].
וצריך לצלות את הבשר מכיון שבצלייה האש שואבת את הדם, וכך שהצד שנמלח לא בולע מהצד שלא נמלח.

ו רמ"א לפי הש"ך (כא) – מותר למלוח את הצד השני תוך 24 שעות כשיש הפסד מרובה ולבשלו.

[הש"ך חולק עקרונית על הט"ז, מכיון שלפי הש"ך, זה נקרא הפסד מרובה אף שהוא יכול לצלות, ולכן כשיש הפסד מרובה מותר למלוח ולבשל תוך 24 שעות. ומה שכתבנו שיש מחלוקת בין הש"ך לט"ז בהסבר הרמ"א, זה עפ"י השפתי דעת (כא), ומשבצות זהב (טו), והאמרי בינה (ו), וע"ע בדברי היד יהודה מה שכתב בזה (בסימן ס"ט ס"ק כ"ב בפירוש הארוך)].

ז ט"ז (טו) – ניתן להסתפק במליחה נוספת לצד השני שלא נמלח, מכיון שמליחה נוספת מועילה למקום שלא מוחזק כל כך בדם, כמו שמצאנו בדין "חלחולת" (שבסימן ע"ה), והוא הדין כאן כשיש צד אחד שנמלח וצד שני שלא נמלח, אין לחשוש שבזה שהוא מולח את הצד השני (אחר י"ב שעות), ייאסר הצד הראשון (שסיים את פליטתו), מכיון שהצד השני אינו מוחזק כל כך בדם, לכן אין לחשוש שהוא יבלע דם בצד הראשון (שנמלח כבר) ויאסור אותו.
[עיינין עוד בנקודות הכסף שחלק על הט"ז בדימוי לחלחולת, ומאיידך במשבצות זהב (טו), שתמה על נקודות הכסף].

ד. אחר שנמלחה החתיכה אם חתך ממנה אינו צריך לחזור ולמלוח מקום החתך.

נושא הסעיף: בשר שחתכו אחר מליחה - האם צריך לחזור להדיח ולמלוח את מקום החתך?

עיקר הסעיף	הרחבה לסעיף
<p>אם חתכו אחר ששהה שיעור מליחה – אין צריך למלוח את מקום החתך.¹</p> <p>אם חתכו לפני סוף שיעור מליחה - צריך להדיח היטב ולמלוח מקום החתך.²</p>	<p>רשב"א: סימן רס"ה הוא המקור לסעיף זה.</p> <p>¹ מכיון שעל ידי המליחה נפלט כל הדם, אף מה שבאמצע החתיכה ואף על פי שהיא עבה מאוד (ט"ז טז).</p> <p>² מכיון שיצא דם בעין על הבשר ע"י החיתוך (ט"ז טו, ש"ך כד).</p> <p>האם המליחה מוציאה את כל הדם מהבשר? (פרי מגדים) רמב"ם ורא"ה - אין המליחה פועלת להוציא את כל הדם, אלא רק את הדם שבחלק העליון של החתיכה.</p> <p>רשב"א - המליחה מוציאה את כל הדם ומה שנשאר הוא מוהל בעלמא ולא דם.</p> <p>הפמ"ג (בפתיחה להלכות מליחה) - מוכיח שדעת השו"ע כרשב"א, שהרי כאן בסעיף ה' פוסק השו"ע שאם לאחר שיעור מליחה חתך את הבשר - אינו צריך לחזור ולמלוח את מקום החתך, משמע שמליחה פועלת להוציא את כל הדם.</p>

ו. שיעור שהייה במלח אינו פחות מכדי הילוך מיל שהוא כדי שלישית שעה בקירוב.

רמ"א: ועל זה יש לסמוך כדיעבד או אפילו לכתחילה לכבוד אורחים או לצורך קצת, אבל כלאו הכי, המנהג להסקות במליחה שיעור קצת ואין לשנות.

נושא הסעיף: כמה זמן צריך הבשר לשהות במלח?

עיקר הסעיף	הרחבה לסעיף
<p>שו"ע (כרמב"ם) - כדי הילוך מיל = 18 דקות.³</p> <p>רמ"א (כתה"ד): לכתחילה - שעה (ואין לשנות).⁴</p> <p>בדיעבד (או לצורך אורחים/שבת) - 18 דקות.⁵</p> <p>הסכמת כל האחרונים - בימינו אין להקל פחות משעה, אם לא לצורך (ילקוט יוסף ח"ח עמ' שכב).⁶</p>	<p>כמה זמן צריך הבשר לשהות במלח?</p> <p>³ רמב"ם - שיעור כדי צלייה = שזה כדי הילוך מיל.^ה ונחלקו הפוסקים בשיעור מיל: י"א - 18 דקות (עפ"י הבי"ט בשם תה"ד סי' קסז). י"א - 22.5 דקות (ביאור הלכה או"ח סי' תנט ד"ה הוי). י"א - 24 דקות (רמב"ם בפירוש המשניות פסחים פ"ג ס"ק ב, ועיין כ"ה"ח כאן ס"ק ט).</p> <p>ושיעור זמן המליחה - הוא זהה ואחיד בין כשצריך למלוח שור שלם ובין כשצריך למלוח חתיכה קטנה וזה מכיון שרובן לא חלקו בין גודל החתיכות (בי"ט).</p> <p>הגהות אשר"י ואור זרוע - כדי צליית אותה חתיכה עצמה, כל אחת לפי עביה וגודלה.</p> <p>רי"ף - כדי שיעור שחיטה והפשטה, והסרת כל האיסורים שיש בבהמה, כגון החלב וכדומה.</p> <p>⁴ תרומת הדשן - נהגו העולם שעה (כאור זרוע), אך בשעת דחק או לצורך אורחים די ב-18 דקות (כרמב"ם). [הטעם לשעה - הוא כאור זרוע שסובר כי שיעור מליחה הוא כשיעור צליית אותה חתיכה עצמה לפי גודלה. והואיל ואין שיעור זה שווה בכל החתיכות קבעו העולם שיעור מוגבל ותפסו שעה לשיעור זה. וסמך לזה הגמ' בזבחים נ"ח (ע"א) "דאפילו גוף שלם כמו הפסח סגי בשעה אחת לצלייתו" ורק בשעת דחק כגון לאורחים או לשבת סומכין על הרמב"ם שסובר שיעור מליחה הוא כמהלך מיל].</p> <p>⁵ גדר דיעבד לרמ"א - שהה 18 דקות במלח, הודח ונתבשל (ש"ך כו).</p> <p>⁶ משנה ברורה (או"ח סימן תני"ט ס"ק טו) – לעניין מליחה, בדיעבד אין להקל א"כ שהה 23 או 24 דקות על כל פנים ולכתחילה שיעורו הוא כדי שעה ואין לשנות. ובביאור הלכה שם (ד"ה הוי) - אין להקל פחות מ-22.5 דקות. ולחזון איש - במליחה יש להקל בדיעבד או לחולה לכתחילה ב-18 דקות (חזו"א או"ח סימן קכג אות א', יורה דעה סוף סימן ה).</p>

^ה הרב המגיד ביקש למצוא סמך לדברי הרמב"ם, לעניין זה ששיעור מליחה הוא "כדי הילוך מיל":

הסבר א' - יש סמך מדין עיבוד עור [ולא מצלייה]. דשיעור עיבוד עור י"א (פסחים מו) שהוא כדי הילוך מיל, ובשבת (עה"ב) י"א שהמולח את הבשר חייב משום מעבד, א"כ נמצא דשיעור מליחה הוא כדי הילוך מיל.

הסבר ב' - יש סמך לרמב"ם מהגאונים, דהרמב"ן כתב בשם הגאונים דשיעור צלייה הוא כדי הילוך מיל, והרי אמרו מליח כרותח דצלי, א"כ שיעור מליחה הוא כשיעור צלייה, ומכל מקום שיעור צלייה הוא כדי הילוך מיל. (ע"ע בדברי המגיד משנה הלכות מאכלות אסורות פ"ה ה"י, ובגרי"א סימן ס"ט (כ"ז). וראה בילקוט יוסף (חלק ח' עמ' שכב הערה ב), מה שהקשו על המגיד משנה, ואת הסיכום ל-5 הדעות בשיעור שהיית הבשר במלח).

ובעניין שיעור מיל - ע"ע בגרי"א בפרוש למשניות ברכות פ"א משנה א', בגרי"א או"ח סימן תני"ט סעי' ב, תוס' פסחים י"א ע"ב ד"ה אחד, סדרי טהרה בהלכות נדה סימן קפ"ד אות ג', כף החיים או"ח סימן תני"ט (ל), ילקוט יוסף חלק ח' עמ' שכ"ה.