

רי"ף המבואר דף מב ע"א

הרי"ף ממשיך בהלכות מליחת הבשר והעופות מדמם ע"פ סדר הגמ'.
[דף קי"ב ע"ב] ואמר רב נחמן: **דגים ועופות שמלחן זה עם זה** - הדגים **אסורין**, מפני שהדם היוצא מהעופות נבלע בדגים. **ואפילו בכלי מנוקב** שהדם זב למטה. **שונים דגים** - משום **שרפו קרמייהו**, שהקרום [העור העוטף את גופם הוא רך], ולכן מקדימים **ופלטי** ופולטים דם וציר שלהם קודם שהעופות מתחילים לפלוט דמם. ואילו **עופות קמיטי**, צמותים ומקובצים ואינם ממהרים לפלוט את דמם, ולכן נאסרים הדגים, **כי ובתר דנייחי דגים** לאחר שהדגים סיימו לפלוט דמם וצירם אז עדיין **פלטי עופות** ממשיכים לפלוט דם, **והדר ואז**, כיון שהדגים כבר אינם עסוקים בפליטת דמם, **בלעי בולעים דגים מינייהו** מדם העופות. אבל בשר בהמה הנמלח עם עופות או בשר עם בשר, אינו נאסר כי הוא טרוד לפלוט כל משך הזמן שפולטים העופות, וכל זמן שפולט אינו בולע. והדגים נאסרים כדי קליפה אבל העופות מותרים ולא בולעים איסור מהדגים האסורים משום שטרודים לפלוט לא בלעי. וכן פסק השו"ע (ע, א).

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן ע סעיף א

מולחין הרבה חתיכות זו על גב זו. אף על פי שהתחנתונה גומרת פליטתה קודם לעליונה, לא אמרינן שחוזרת ובלעת 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 שלימה, מהפכין אותה שיזוב הדם, אבל בדיעבד אין לחוש (א"י הארוך). חתיכה שמלח אותה ב' פעמים, מותרת, ולא חיישינן שמלח השני מבליע 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 העוף 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 דלית בהו קשקשים, דרפו קרמייהו ופלטי מיד אבל אי אית בהו קשקשים, מותרים, דאינן פולטים מיד ולא בלעי מן העופות (הרא"ש שם), דאידי דטרידי לפלוט לא בלעי, מידי דהוי אשני חתיכות שנמלחו יחד.

[דף מב עמוד א] **רב מרי בר רחל אימלח ליה מלח בשר שחוטה** כדי להוציא את דמו **בהדי עם בשר נבלה מליחא** שגם הוא היה מלוח. פשוט היה לרמי בר רחל שהשחוטה לא בולע דם משום שהדם מישרק שריק ומחליק על הבשר אבל הציר היוצא מהנבלה נבלע בשחוטה. ספקו של רמי היה שמא התורה לא אסרה הציר היוצא ע"י מליחה כי אולי הוא נחשב כזיעה בעלמא. **אתא לקמיה הלך (לשאול) לפני דרבא. אמר ליה רבא: מהפסוק שכתוב "אלה הטמאים לכם" - דורשים מהריבוי הטמאים לאסור צירם, ורוטבם, וקיפם.** ציר יוצא ע"י מליחה והרוטב יוצא בבישול ושניהם אסרה תורה. והשחוטה אסורה כדי קליפה. ויש מקרים שנאסרה השחיטה כולה.

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן ע סעיף ג

בשר שחוטתו שמלחו עם בשר טריפה, ... אסור כדי קליפה. שאע"פ שאינו בולע מדם הטריפה, בולעת מצירה. ...

רי"ף:

[דף קי"ג ע"א] שנינו בברייתא: **דג טהור שמלחו עם דג טמא – מותר, והוא שהיה טהור מליח וטמא תפל לא מלוח.** וכיון שבטמא אין מלח, הוא אינו פולט שום דבר. ואף אם אינם נוגעים זה בזה אלא שעומדים בסמוך בכדי שפליטה של זה נוגעת בזה (רי"ף). **אבל אם היו שניהן מלוחין אסור** שהרי הטמא המלוח פולט צירו האסור ונבלע בדג הטהור אף שהוא מלוח וטרוד לפלוט עדיין בולע מהדג הטמא. **ואצ"ל ואין צריך לומר שהיה הטהור תפל והטמא מליח** שהוא אסור שהרי הטמא פולט ציר אסור מלוח, והוא נבלע בדג הטהור. וזה כל שכן שהוא אסור שהרי הטהור אינו טרוד לפלוט.

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן ע סעיף ב

במה דברים אמורים, כשמלח שניהם יחד, או שהעוף מליח ודג תפל, אבל אם דג מליח ועוף תפל ונתנם זה אצל זה או זה על גב זה, אף דגים מותרים בלא קליפה. **הגה:** וכן אם הדגים מונחים על העופות, מותרים אפילו נמלחו יחד דם אינו מפעפע מלמטה למעלה, ולא גרע מחתיכה המונחת בציר דמה שלמעלה מן הציר שרי (ארוך כלל י"ג). וכן אם לא הניח הדגים אצל העופות אלא לאחר ששהו העופות במלחן שיעור מליחה, אף הדגים מותרים, אף על פי ששניהם מלוחים (ד"ע וכן משמע בארוך). ואם נמלחו דגים בכלי שמלחו בו בשר, הדגים מותרים דאין הדגים בולעים הדם שבכלי, דאין מליחה לכלים (ב"י בשם רשב"א סימן קכ"ט). והא דאמרינן דאם הדג תפל והעופות מלוחים אסורים, היינו דוקא שהדג פלט כבר דמו והודח, אבל אם עדיין לא פלט דמו ולא נמלח מעולם, מותר, דאגב דיפלוט דם דידיה יפלוט גם כן הדם שבולע מן העופות (סברת עצמו וכן משמע בארוך כלל י"ג בשם הסמ"ק), כמו חתיכה שנפלה לציר קודם מליחה דמותר מהאי טעמא, כמו שיתבאר לקמן סימן זה. ועיין לקמן סימן צ"א באיזה מליחה אמרינן דהוי כרותח.

רי"ף:

אמר שמואל: 'אין הבשר יוצא מידי דמו אא"כ מולחו יפה יפה דהיינו שיש למלוח את הבשר מכל צדדיו עם כמות מלח שהופכת הבשר ללא אכיל מחמת ריבוי המלח. ולאחר המליחה **מדיחו יפה יפה** כדי להוריד את כל המלח שבלוע בו דם, ולהוציא הדם שנמצא על פני הבשר'.
אתמר: רב הונא אמר: **מולח ומדיח.** ומשמע, לכאורה, שאין צורך להדיח את הבשר לפני המליחה. **במתניתא** בברייתא **תנא** שנו: "מדיח תחילה, ומולח, וחוזר ומדיח". **ולא פליגי** לא נחלקו רב הונא והתנא של הברייתא. **הא** שאמר רב הונא מולח ומדיח, מדובר **דחלליה** שרצו את הבשר במים **בי טבחא** בבית המטבחים. **הא** שכתב בברייתא שצריך להדיחו קודם, מדובר היכן **דלא חלליה**, שלא רצו אותו

בי טבחא. רב דימי מנהרדעא מלח ליה את הבשר במילחא גללניתא, מלח גס, ולאחר המליחה היה מנפיץ ליה. למלח הגס מן הבשר, בגלל שהוא בלוע מן הדם. הר"ן הביא שני טעמים להדחה ראשונה: - צריכה להעביר דם שעל פני הבשר, שאין המלח מפליט בחומו אלא דם שבתוך הבשר שהוא לח אבל לא מה שנתיבש על פניו. - לפיכך נ"ל דהיינו טעמא דמדיח בתחלה כדי שיתרכך הבשר ויצא דמו ע"י מליחה שאם יהא נקרש על פניו לא יהא כח במלח להוציא דמו.

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן סט סעיף א
צריך להדיח הבשר קודם מליחה. (ואם הדיחו הטבח אין צריך להדיחו בבית) (טור). ואם אחר שהדיח חתך כל נתח לשנים או לשלשה (או שהסיר 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 רק הדיחו היטב סגי ליה, ואחר כך ימתין מעט שיטפטפו המים קודם שימלחנו, שלא ימס המלח מן המים ולא יוציא הדם (הגהות ש"ד והגהות אשירי פכ"ה ובארוך כלל א'). ...

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן סט סעיף ג
לא ימלח במלח דקה כקמח, ולא במלח גסה ביותר שנופלת מעל הבשר איכך ואילך. (ואם אין לו מלח אחר רק מלח דק כקמח, מותר למלוח בו) (ד"ע).

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן סט סעיף 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. הגה: ויש אוסרים אפילו בדיעבד (מהרא"י בהגהות ש"ד וארוך כלל ו'), והכי נהוג, אם לא לצורך

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן סט סעיף ו
שיעור שהייה במלח אינו פחות מכדי הילוך מיל, שהוא כדי שלישית שעה בקירוב. הגה: ועל זה יש לסמוך בדיעבד, או אפילו לכתחלה לכבוד אורחים או לצורך שבת, אבל בלאו הכי המנהג להשהות במליחה שיעור שעה, ואין לשנות (מהרא"י בת"ה סימן קס"ז ובהגהות ש"ד ואו"ה כלל א').

שולחן ערוך יורה דעה הלכות מליחה סימן סט סעיף ז
קודם שיתן הבשר בכלי שמדיחו בו ינפץ מעליו המלח שעליו, או ישטפנו במים, ואחר כך יתן הבשר בכלי שמדיחין בו, וידיחנו פעמים, וישטוף הכלי בין רחיצה לרחיצה. הגה: וי"א שצריכין להדיח ג' פעמים (חדושי אגודה בשם א"ז ומהרא"י ואו"ה כ"א דט"ו והג"א), והכי נהגין לכתחילה, ...

