

דף מקורות (4) – דם מליחה וצליה, יסודות ולמעשה (לך-לך תשפ"ג)

א. יסודות – איסור דם מליחה צליה

א. דברים יב

רק חֲזַק לְבַלְתִּי אֶכֶל הַדָּם, כִּי הַדָּם הוּא הַנֶּפֶשׁ וְלֹא תֹאכַל הַנֶּפֶשׁ עִם הַבָּשָׂר...

ב. ערוך השולחן יורה דעה סימן סז סעיף ה

ודם שבישלו או מלחו דעת רוב רבותינו ראשונים ואחרונים דאין בזה רק איסור דרבנן וזהו גמרא ערוכה במנחות [כא א] דדם אינו קרוי רק הראוי לזריקת קרבנות כדכתיב ואני נתתיו לכם על המזבח לכפר וגוי וכשבשלו יצא מתורת דם...

ג. שולחן ערוך יורה דעה הלכות דם סימן סז סעיף א

בדם בהמה וחיה נמי אין איסור כרת אלא בדם הנפש שהנשמה יוצאה בו, אבל דם האברים אינו אלא בלא תעשה. והני מילי כשפירש מן האבר ויצא לחוץ, או שנצרר בחתיכה, או שפירש ממקומו ונתעורר לצאת ונבלע במקום אחר, אבל אם לא פירש ולא נצרר, מותר.

ד. ערוך השולחן יורה דעה סימן סז סעיף ז

דם האיברים שלא פירש מותר דכן מבואר בש"ס בכמה מקומות שמותר לאכול בשר חי בלא מליחה להדיחה סביב סביב מהדם בעין שעליה ולאכולה כך ונקרא בלשון הש"ס אומצא והטעם כיון שהדם הזה עדיין מובלע בהבשר הוה כבשר ולכן זהו דוקא כשלא נתעורר כלל לצאת מן הבשר אבל כשנתעורר לצאת מן הבשר אף על פי שעדיין לא יצא כגון שהיה מכה בהבשר ונתאסף שם דם הרבה וזהו מפני שממקומות אחרים בא הדם למקום המכה או שפירש הדם ממקומו ונתעורר לצאת ונבלע במקום אחר אסור דכיון שהיה לו העתקה מן הבשר שם דם עליו וכ"ש כשפירש לגמרי מן הבשר דזהו דם האיברים שלוקין עליו ומהטור משמע דעל דאלו שנתעוררו לצאת ועדיין לא יצאו ג"כ לוקין עליהם ע"ש וצ"ע...

ב. כיצד מולחים

שלושה שלבי המליחה: הדחה, מליחה, הדחה.

ה. הדחה ראשונה: שולחן ערוך יורה דעה סט, א-ב

א. צריך להדיח הבשר קודם מליחה... 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...
ב. אם מלח ולא הדיח תחילה, ידיחנו וימלחנו שנית. ויש אוסרין. הגה: וכן נוהגין, אפילו לא נמלח רק מעט כדרך שמולחין לצלי, ואפילו לא שהה במלחו שיעור מליחה (ארוך וש"ד וסמ"ג). מיהו במקום הפסד מרובה, יש להתיר (בי"י). ואם לא הודח רק מעט, קודם שמלחו, מותר בדיעבד.

ו. מליחה: שולחן ערוך שם, ג-ו

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) (ד"ע).
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. ודוקא אם כבר נתבשל כך; אבל אם לא נתבשל עדיין, לא יבשלנו כך, אלא אם הוא תוך י"ב שעות שנמלח יחזור וימלח צד השני שלא נמלח עדיין ויבשלנו אחר כך, ואם הוא אחר י"ב שעות, אזי יצלנו דנורא משאב שאיב ואין הצד שנמלח כבר בולע מצד שלא נמלח (שם).
ה. אחר שנמלחה החתיכה, אם חתך ממנה אינו צריך לחזור ולמלוח מקום החתך.
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"י סימן קס"ז ובהגהת ש"ד ואו"ה כלל א').

ז. הדחה שניה: שולחן ערוך שם, ז-ט

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"י ומהרא"י ואו"ה כ"א דט"ו והג"א), והכי נוהגין לכתחילה...
ח. אם לא ניפץ המלח שעליו ולא שטפו, אין לאסור, כי המים שבכלי מבטלין כח המלח...

ח. פניני הלכה כשרות כב, ז(עמ' 64)

לאחר סיום המליחה צריך להדיח את הבשר במים, ולמעשה הורו הפוסקים להדיח את הבשר במים שלוש פעמים, ובכל פעם במים חדשים שאין בהם שאריות דם. כאשר שוטפים את הבשר בזרם מים מהברז, אין צורך לעשות זאת בשלוש פעמים, אלא יש לשוטפו עד שלא יישאר עליו שמץ דם ומלח.^[11]

11. ... שטיפה טובה במים זורמים מסירה יותר את הדם והמלח, ולכן היא כשרה לכתחילה, וכ"כ הרב ירוב בדברי סופרים עו, עמק דבר קעה....

ט. שולחן ערוך יורה דעה סט, יח

בשר שנמלח בכלי שאינו מנוקב ושהה בו כשיעור שיתנו מים על האש ויתחילו להרתית, כל מה שממנו בציר אסור לאכלו אפילו צלי, וחלק החתיכה שחוץ לציר אין אסור ממנו אלא כדי קליפה, ואפילו אם יש בה שומן. הגה: ויש אוסרין כל החתיכה, אפילו מה שחוץ לציר... וכן נוהגין, ואין לשנות. ומכל מקום אינו אסור רק אותה חתיכה המונחת למטה בכלי ונוגעת בציר...

ג. בשר קפוא

י. שולחן ערוך יורה דעה סט, יב

בשר ששהה ג' ימים מעת לעת בלא מליחה, נתייבש דמו בתוכו ולא יצא עוד ע"י מליחה ואין לאוכלו מבושל, אלא צלי. ואחר שצלאו לא יבשלנו, ואם בישלו מותר. (ואין להשהות בשר ג' ימים בלא מליחה, דחיישינן שמא יבשלו) (ב"י בשם פסקי מהרא"י סימן קצ"א).

ד. חליטת הרמב"ם והתימנים (האם המוהל שיוצא אחרי המליחה הוא דם?)

יא. בית יוסף יורה דעה סימן סט אות יט ד"ה כתב הרמב"ם

כתב הרמב"ם אפילו לאחר מליחה אין לבשל הבשר אלא יתנוהו במים רותחים וכו'. כן כתב בפ"ו מהלכות מאכלות אסורות (ה"י) ותמה עליו הרשב"א בתורת הבית (ארוך שם עג:) ובתשובה (ח"ג סי' רנא) והר"ן בפכ"ה (מא: ד"ה דגים ועופות) גבי דגים ועופות שמלחן זה עם זה כתב מדאמרינן אסורין סתמא משמע דאסורין לגמרי ולית להו תקנתא במליחה וכ"ת אמאי לא איכא למימר לפי שאין המלח מפליט כל דם שבחתיכה שכבר כתבו הגאונים ז"ל דשיעור מליחה כדי הילוך מיל ואנו רואים שהמוחל היוצא מן הבשר אחר שיעור זה יותר מאדים מן הראשון הילכך ודאי אין מליחה באה אלא להוציא הדם שעל פני הבשר והסמוך לו הא לדם הבלוע בחתיכה לא חיישינן דהוי ליה דם האיברים דשרי וזהו דעת הרמב"ם ולפיכך הוא מצריך שלא לתת הבשר בקדרה עד שיהו המים רותחין שאח"כ אין מפליטין אדרבה חולטין הבשר ומונעין הדם שלא יצא ואעפ"כ צריך למלחו כדי שיצא הדם שעל שטח הבשר והסמוך לו דאי לא חיישינן שמא קודם שתרגיש הבשר בחום המים תפלוט מן הקרוב לשטח ואין סברא זו נכונה דהא אמרינן (חולין צג:) באומצא דאסמיק ביעי ומזרקי דחתיכה ומלחיה אפילו לקדרה שרי דאלמא המלח מוציא אפילו הדם שבתוך החוטים. ואף על פי שאחר שיעור המליחה המוחל מאדים איכא למימר דקים להו דבשיעור מליחה יוצא כל מה שהוא דם גמור והשאר מוחל אדום הוא שיוצא ומותר. ועוד נ"ל שלא רצו חכמים להחמיר בדבר כל כך כיון דקיימא לן (מנחות כא.) דדם שמלחו אינו עובר עליו עכ"ל. והרב המגיד כתב על דברי הרמב"ם מ"ש רבינו משליכו לתוך המים הרותחים נחלקו עליו ז"ל ואמרו שאחר מליחה אין צריך דבר אחר וכן כתוב בהשגות זה לא שמענו ולא ראינו מימינו וכל האדמימות שיצא ממנו אחר מליחה אינו אלא חמר בשר והמחמיר יותר מכן עליו להביא ראיה ע"כ וזה דעת כל האחרונים ז"ל ואיני מוצא בזה סמך ברור לדברי רבינו עכ"ל. וכיוצא בזה כתב הריב"ש בתשובה (סי' קסה): ולענין הלכה כיון דכל הני רבוותא חולקים על הרמב"ם כוונתייהו נקטינן ומיהו היכא

יב. שולחן ערוך יורה דעה סט, יט

אחר שנמלח הבשר והודח, מותר ליתנו אפילו במים שאינם רותחין. ויש מי שמצריך ליתנו במים רותחין. (והמנהג כסברא ראשונה, וכן עיקר) (ב"י ודעת עצמו).

יג. פירוש הרב קאפח למשנה תורה, קדושה (ח"ב) עמ' קנה

כתב מרכבת המשנה עיין מהרי"ט... דלדעת רבינו אסור לחתכו לשנים אחר מליחה קודם חליטה ע"ש שהטעים סברת רבנו. ועיין ראב"ד ומ"מ... והבה"ג בהלכות דם מצריך חליטה... ותורת אמת בפני המהרי"ט, ולפי"ז אנו שנהגו אבותינו כפי מסורת הגאונים וכמ"ש רבנו, אותם שוקים שמוכרים בשוק שכידוע חותכים אותם אחר מליחה, אין להם תקנה אלא בצליה, שאם ימלחם פעם נוספת הרי הצד שלא נחתך כבר פלט כל דמו וצירו והשתא הצד שנחתך פולט דם והאיך בולע, ולפיכך אין להם תקנה אלא צליה ואח"כ מותר לבשלו. ורצוי לחלטם אי משום שמא יסתפק בצליה קלה, אי משום שלא תשתכח תורת חליטה... ובכל ארץ תימן נהגו מקדם קדמתה מאז ומעולם כמסורת הגאונים וכפי שנמשך אחריהם רבנו. אף בזמנים אחרונים שנהגו באי אלו דברים כפסקי מרן הש"ע הרי בענין החליטה לא הקלו כלל,

אלעזר גולדשטיין

וכך נאמר בתשובת חכמי צנעא לשאלות הראי"ה קוק משנת תרע"א... וז"ל קצורן של דברים מעת שנתפשט השלחן ערוך בתימן נטו קצת אחרי דבריו באיזה פרטים אך רושם גדול ברוב ענייניהם ע"פ הרמב"ם ז"ל בין בעניני פסח בין בעניני הכשר הבשר לקדירה שאע"פ שנמלח והודח תחלה וסוף כדן חולטין אותו ברותחין... ע"כ על התשובה חתומים ב"ד צנעא. מנסח התשובה היה סבי זצ"ל...

ה. כיצד צולים

יד. שולחן ערוך יורה דעה עו, א-ב

א. הצלי אין צריך מליחה, לפי שהאש שואב הדם שבו מעצמו. אבל אם דם אחר נטף על הצלי, אפי' אותו דם הוא צונן, לא אמרינן שהאש שואבו, ואוסר ממנו כדי נטילה...
ב. רצה למלוח צלי ולאכלו בלא הדחה, עושה, ואין לחוש לדם שעל המלח. ויש מי שאומר דהני מילי כשמולחו וצולו מיד, אבל אם שהה במלחו, המלח בולע ונאסר, לפיכך מדיחו יפה קודם צלייה.

הגה: וי"א דצלי בעי הדחה תחלה (רמב"ן) וי"א דצריך גם כן קצת מליחה תחלה (רש"י). והמנהג להדיח תחלה וגם למלחו קצת כאשר נתחב בשפוד, וצולו מיד קודם שיתמלא המלח דם (הגהות ש"ד). מיהו אם לא הדיחו ולא מלחו כלל, או מלחו בלא הדחה תחלה, ונצלה כך, מותר, ובלבד שלא שהה כך במליחתו בלא הדחה שיעור מליחתו, אבל אם שהה כל כך קודם שצלאו, אסור (כך משמע בארוך כלל ה'). ... ואין חלוק בכל זה בין אם רוצה לאכלו כך צלי, או רוצה לבשלו אחר כך, רק שיצלנו תחלה כדי שיהא ראוי לאכילה, דהיינו כחצי צלייתו (שם). וי"א דכל צלי צריך הדחה אחר צלייתו, משום דם הדבוק בו (אגודה ואגור), וכן נוהגין לכתחלה. מיהו אם לא הדיחו, ואפילו בשלו כך, מותר (ע"ל סימן ע"ג). ואפילו נמלח תחלה קודם צלייתו ולא הודח אחר המליחה, אפילו הכי מותר ולא חיישינן לדם ומלח שעליו, דנורא משאב שאיב (או"ה).

טו. פרי חדש יורה דעה סימן עו ס"ק טז

ואנן נהגין לאכול צלי בלא הדחה כלל משום שהדם שיצא לחוץ מישרק שריק ונורא מישב שייב ליה, ומה שיש אחר צלייה על פני הבשר אינו אלא חמר בשר דשרי וכדלקמן בסעיף ה', וכן עיקר שאין צריך הדחה כלל אחר שנצלה כל צרכו דהיינו כחצי צלייתו, ומיהו כתב הב"י בסימן ע"ג [עמוד קיב ד"ה כתב עוד שם] דבשר שנצלה בשפוד ורוצים לבשלו שצריך להדיחו מקודם, וכתבתיו לעיל בסימן ע"ג ס"ק ו', ע"ש, ואף זה אינו מעיקר הדין אלא חומרא בעלמא:

טז. פניני הלכה כשרות כב, י (עמ' 69)

יש נוהגים לשטוף את הבשר אחר הצלייה, כדי להבטיח שלא נותר עליו שמץ דם (רמ"א עג, ה; עו, ב). אולם כאשר רוצים לאכול את הבשר צלי והשטיפה פוגמת בטעמו, מותר לאוכלו בלא שטיפה, שחזקה על האש ששרפה את כל הדם שיצא ממנו...

יז. ואכלת ושבעת, הבשר ומוצריו (עמ' 65)

האשכנזים נוהגים לכתחילה לשטוף את הבשר לאחר צלייתו. אולם, פעמים רבות אנשים מעוניינים לסיים את הצלייה עם תבלינים ולא לשטוף את הבשר. אשר על כן, בצליית בשר שאינו מוכשר מוצע להדיח את הבשר לאחר כחצי צלייה, ואח"כ לתבלו ולסיים את הצלייה. כמו כן, לאחר ההדחה ניתן לחזור ולצלול את הבשר מעט כדי לחממו. אולם בין הצלייה הראשונה לשנייה, למנהג האשכנזים יש ללבן את הרשת, כדלהלן. הספרדים נוהגים להדיח את הבשר הצלוי רק אם רוצים לבשלו.

יש דעות שונות לגבי כשרות הרשת שהבשר (שאינו מוכשר) נצלה עליה, וכן לגבי כל הכלים שמשתמשים בהם בעת הצלייה, כמו השיפודים, הסכין וכדומה. השולחן ערוך מחמיר בכך לכתחילה, שאין להשתמש מבני עדות

יח. סיכום לענ"ד

שאלתי את הרב רא"ם בעל פה על היתר זה והוא לא מצא לכך הצדקה ואין סיבה לשנות. כמובן שכולם מקלים בדיעבד ולכן אם אוכלים עם ספרדי שלא מדיח אין לחייבו להדיח. למעשה ניתן להדיח אחרי חצי צליה ולהחזיר לאש ואז לא יורגש כלל טעם ההדחה והכל יבוא על מקומו בשלום.

ו. למעשה במציאות המודרנית: כבד, לבבות, אברים פנימיים בעוף ודם צרור במכה

יט. כבד: שולחן ערוך יורה דעה עג, א

א. הכבד, יש בו ריבוי דם. לפיכך לכתחלה אין לו תקנה לבשלו ע"י מליחה, אלא קורעו שתי וערב ומניח חיתוכו למטה, וצולו (שיהא ראוי לאכילה) (או"ה נתיב ט"ו), ואחר כך יכול לבשלו.
הגה: ואם מנקבה הרבה פעמים בסכין הוי כקריעת שתי וערב (ארוך). ... וכל זה בכבד שלימה, אבל כשהיא חתוכה אין צריך כלום (ר' ירוחם בתא"ו). וכשבא לבשלה אחר הצלייה, ידיחנה תחלה

אחר הצלייה, קודם הבישול (דקדוק ב"י ממרדכי פכ"ה ובארוך). מיהו אם לא הדיחה ובשלה כך, מותר (ראבי"ה ואו"ה שם)...

ה. לא ימלחנו לכתחלה על גבי הבשר, אלא מתחתיו.
הגה: ונהגו שלא למלוח כבד כלל, אפילו לבדה, ואין לשנות רק יש למלחה קצת כשהיא תחובה בשפוד, או מונחת על האש לצלותה (הגהת ש"ד ואגור בשם אגודה) ... נהגו להדיח כל כבד אחר צלייתה, משום דם הדבוק בה (אגור בשם ר"י מולין). מיהו אם לא הדיחה, מותרת.

כ. ואכלת ושבעת עמ' 64

... ניתן לצלות בשר או כבד גם בתא רגיל של תנור. הצלייה נעשית על גבי רשת או משטח חלק. כדי שהדם יוכל לזרום באופן חפשי. אם הצלייה נעשית בתנור ולא על גבי האש - יניחן מתחת הרשת תבנית לקלוט את השומן והדם הזבים מן הבשר. תבנית זו נאסרת לשימוש. ולפיכך כדאי להשתמש בתבנית חד פעמית. כמו כן יש להשאיר את דלת התנור פתוחה, כדי שהאדים העולים מן הדם לא יצטברו על הבשר ועל תקרת התנור, דבר העלול לאוסרם למנהג האשכנזים אין צולים חתיכות בשר שהוכשרו כבר במליחה יחד עם חתיכות שלא הוכשרו, כדי שלא יבלעו את הדם אלה באלה וכן אין לצלות ירקות וכדומה יחד עם בשר שלא הוכשר (דהיינו, שאין לצלותם כשהם נוגעים זה בזה, או אף על אותה רשת או שיפוד), בדיעבד אם נצלו ביחד, הכול מותר באכילה לבני עדות המזרח מותר לצלוחם יחד.
לגבי כבד - לכל המנהגים אין לצלותו עם בשר אחר (בין בשר מוכשר ובין בשר שלא הוכשר) ... שונים בשעת הצלייה אין לשרות את הבשר (שאינו מוכשר) במשרה קודם הצלייה, אך מותר לפזר עליו תבלינים סמוך לצלייה.

יש לחתוך את הכבד לפני הצלייה. למנהג הספרדים, יש לחתוך את הכבד שתי וערב בין בכבד עוף, ובין בכבד בהמה, בין אם אוכלו צלי ובין אם רוצה לבשלו אחר הצלייה. אשכנזים מצריכים חיתוך שתי וערב רק בכבד בהמה, ודווקא כאשר רוצה לבשלו אחר הצלייה.
בשר או כבד קפואים, נכון להפשרם לפני הצלייה, אך אין לעשות זאת במים חמים שהיד סולדת בהם לפני הצלייה של בשר שאינו מוכשר או כבד, יש להדיח אותם, ולאחר מכן למלוח אותם מעט נמלח בישול כמו במליחה רגילה, כשהם כבר מצויים על הרשת או על השיפוד.

כא. פניני הלכה כב, יג (עמ' 74)

מותר לצלות בשר בתוך תנור גז או חשמל, ומותר לסגור את התנור בעת הצלייה. ואין זה משנה אם גופי החימום תחת הבשר או מעליו או מצידו, כל שהבשר נצלה כראוי ויש לדם מקום לזוב - הבשר מוכשר. כדי שתחתית התנור לא תתלכלך ואף תיאסר מחמת בליעת טעם הדם, יש להניח בתחתית התנור כלי שיקלוט את הדם שיזוב מהבשר. [20]

[20]. יש סוברים שאם צולים בתוך תנור, לכתחילה צריך להשאיר את דלתו פתוחה, שאם לא כן האדים והריח שיוצאים מהדם עלולים לאסור את הצלי והתנור, אמנם בדיעבד, גם לשיטתם אם צלו בתנור סגור - הכבד מותר (באהלה של תורה א, יא). אולם רבים לא הזכירו חומרא זה, כי לא חששו לזיעה ולריח היוצאים מהדם, הואיל והם מעטים ומתייבשים מיד בחום התנור (ע"י להלן כה, יד; לה, י; חשב האפוד ב, קיד). אם לא הניחו כלי לקלוט את הדם והוא זב על תחתית התנור, התנור ככלל כשר, שכן אין חשש שטעם הדם שעל תחתיתו יגיע למה שאופים בו בתבנית, אבל אסור להניח מאכל על תחתית התנור שבלעה דם. והכשרתה על ידי הסקה נוספת של התנור על אותו חום. ואם יש חשש שההסקה לא תשרוף את שאריות הדם שעל התחתית, יש לנקותם לפני ההסקה.

כב. לבבות: שולחן ערוך יורה דעה עב, א

הלב, מתקבץ הדם בתוכו בשעת שחיטה. לפיכך צריך לקרעו קודם מליחה ולהוציא דמו, ולמלחו אחר כך. ואז מותר אפילו לבשלו (ארוך כלל ט"ו). (ויש מחמירים לבשלו רק צולין אותו) ואחר כך מבשלו (ש"ד).

כג. הרב משה כ"ץ: הכנת כבד ולב

כד. דם צרור: שולחן ערוך יורה דעה סז, ד

נצרר הדם מחמת מכה, אסור לבשלו עד שיחתוך המקום וימלחנו יפה, אבל מותר לצלותו בין בשפוד בין על גבי גחלים, אפילו בלא חיתוך ומליחה. הגה: וי"א דמשום זה יש להחמיר לקלף בית השחיטה או לחתוך באותו בשר קודם מליחה, הואיל ונצרר שם הדם בשעת שחיטה (ארוך כלל א' וכל בו).