

חיתוך העוף מגבו קודם מליחה

הרב ברוך בנימין רושגולד

מבוא למאמר – הרב משה כ"ץ

ישנם הבדלים רבים בין עופות בהכשר רבנות מהדרין ובין עופות בהכשר בד"צ. אחד הבולטים שבהם הוא שעופות בהכשר בד"צ נמכרים כשגבם פתוח, ואילו עופות בהכשר רבנות נמכרים שלמים, כשגבם סגור. בכרך הראשון של "כשרות כהלכה" נכתב פירוט הלכתי ומעשי על כל מהלך השחיטה של העופות בארץ. בעמ' 100 נכתבו הסיבות לפתיחת גב העוף. במאמר שלפנינו טוען הרב ברוך רושגולד שליט"א שאין שום צורך לפתוח את גב העוף, אפילו ברמת כשרות של בד"צ המכונה 'עוף חלק'. כך נוהגים בעוף של חברת "פלייש", שהרב רושגולד שליט"א הוא הרב המכשיר שלהם. יש כיום גם בד"צים אחרים שלא פותחים את הגב, ולכן ראינו לנכון להציג לפני הציבור את דברי ההסבר של הרב רושגולד שליט"א.

המאמר

"כתב הבל"י אות כ' דראוי לבקוע העופות לשניים דלא כבה"י והטעם משום ריאה הנחבאת בצלעות עכ"ל [הבל"י] ויפה כתב וכן הנהגתי אני חדא דלכתחילה א"א למלוח בפנים בכ"מ וכו"י עכ"ל שם. וכ"כ בשו"ת תשובה מאהבה ח"ג בגיליון הש"ע וז"ל: "בעופות יאות להכניס יד מבפנים ולמלוח בכל צד עד מקום שידו מגעת וראיתי אנשי מעשה חותכים לאורך העופות לשניים למען אשר יכולים למלוח עד שלא ישאר מקום בלי מלח וכן ראוי לעשות לכל יר"א"¹.

אומנם, לאידך גיסא כשפותחים הרבה עופות מגבן מצוי מאד אצל הרבה מהם קרעים וכיסי אויר בין העור והבשר וכתב הפמ"ג² "שערער על קצת נשים שנוהגות לנפוח תרנגולים קטנים כדי למלאותם אחר המליחה. ומולחים ע"ג העור והעור הוא נפוח מעל בשר העוף דלא שפיר עבדי כי המלח אינו יכול להוציא את הדם שבבשר העוף דאפי' בדיעבד יש לאסור אם בשלו אח"כ במליחה זו. וסיים שדבריו נכונים וברורים וראוי לגעור במי שנהג כן". עכ"ד הפר"ח. והפמ"ג מסיק דפשוט הוא. ומובא ג"כ בד"ת³

1. ביר"ד סי' ס"ט כתב הפמ"ג במשבצות ס"ק ט"ו וכן ומובא בד"ת ס"ק פ"ה יעו"ש.

2. בס"ק י"ג בשם הפר"ח בקו"א סי' ע"ז שכתב מהבה".

3. ס"ק פ"ג יעו"ש.

שהביא מספר מנחת יעקב בסולת למנחה⁴ שהביא ג"כ דברי הבה"י הנ"ל וסיים: "דמ"מ
 אם מעבירים אח"כ הנפוח עד שהעור חוזר למקומו הראשון דבוק בעוף, נוהגין להתיר
 אפי' לכתחילה". עיי"ש.

אומנם בסיזור הגאון יעב"ץ ז"ל⁵ החמיר בזה אף בדיעבד אף אם מסיר הנפוח. וכתב וז"ל:
 "צריך להזהר שלא לנפח עור העוף קודם מליחה וכן הנופחים בשר העגל עוון כפול
 הוא בידם שיש בו משום הונאה וגנבת דעת. גם נותנים מכשול בהכשר הבשר שאין
 המליחה מועלת במקום המנופח אפי' כבר יצא ממנו הרוח וכו' והוא איסור גמור" עכ"ל
 היעב"ץ.

ועיין ביד יהודא⁶ שהביא דברי הבה"י והפר"ח וה'סולת למנחה' הנזכר וסיים בצ"ע לדינא.
 וכתב: "דכ"ז הוא רק אם לא עשה רק נקב קטן ונופח בה דרך הנקב אבל אם הפשיט
 העור כולו אף שעדיין דבוק בצד אחד ומלח ע"ג העור בודאי לא מהני לבשר ואין לחפש
 קולות" עכ"ד. והנה הי"ד יהודא' צידד קצת לקולא בנופח דרך נקב קטן אך בזה נלע"ד יש
 ריעותא שחודרים מים בזמן השריה ואינם יוצאים לפני המליחה ובזה לכו"ע שאינה
 מועילה מליחה העור לבשר שתחתיו דהמים מפסיקים ולא מאפשרים שאיבת הדם.

ויעוין בדע"ת שמביא קצת ראי' לדברי היעב"ץ מפרוש המשניות להרמב"ם ותיו"ט:⁷
 "האגוזים והשקדים חיבור, עד שירסס". וכתב הר"מ שם בזה"ל: "האגוז האחד והשקד
 האחד האוכל שלה וקליפתה חיבור זה לזה וכו'" כי הקליפות, שומרין להם כל זמן
 שהקליפה מחוברת באוכל חיבור טבעי, אכן כשסרה הקליפה אין ספק כי אינו מיטמא
 ואע"פ שהחזירה למקומה וכו'" ע"כ והביא נמי מ'חמודי דניאלי⁸ שכתב: "דלפעמים נמצא
 עוף נפוח והעור רחוק מן הבשר ורוח ביניהם וכשנוקבים יוצא הרוח וכו' אסור למולחו ע"ג
 העור, דדוקא כשמדובק בתולדה מותר למלוח עליו" וכו' ע"ש.

וא"כ בזמנינו כשצריכים למלוח אלפי עופות ששחטו ביום אחד ובאם נצריך פתיחת
 כל עוף מגבו בודאי יוצרו מאות רבות של קרעים צדדיים כתוצאה מהחיתוך של כל
 עוף מגבו ובניהם כיסי אויר וכיסי מים, שאין באפשרותם לא של המשגיחים ולא של
 המולחים להרגיש בהם - יצאה שכרה של הנהגה טובה זו בהפסדה. דפשוט וברור

4. כלל ט' דין ו'.

5. ב'מגדל עוז' דיני מליחה אות כ"ה.

6. ס"ק כ'.

7. בפ"ב דעוקצין מ"ה דאיתא שם במשנה.

8. סי' ל"ז.

שהפוסקים שציידו בפתיחת העוף מגבו מיירו לכל יחיד ויחיד ששוחט רק לביתו, ועל כך אמרו שעדיף לפותחו מגבו. ואנו על הכלל עינינו שלא יצא מכשול מתחת ידינו.

וזאת למודעי, דכמו"כ מצוי מאד עופות שומניים שעורם נקרע מעל גבם במכונות המריטה ומחמת זה קשה מאד המליחה בעופות אלו למלוח בכל מקום בין העור לבשר. ולכן, בכל עת שאנו נתקלים בעופות כאלה אנו מורים למשגיח להוריד עופות אלו מהליין של ה'חלקי' שלנו. וכבר קרה שעופות אלו היו רבים מאד עד שנאלצנו לותר על כל העופות של אותו הלול.

והנה הבל"י והפמ"ג הצריכו לבקוע העופות משני טעמים. טעם הראשון משום ריאה הנחבאת בצלעות וטעם השני דא"א למלוח בפנים בכל מקום וכמ"ש לעיל. ובשני דברים אלו כיום איכשר דרא דהריאות יוצאות כמעט כולם ממש ע"י כף של מכונה שניכנסת לחלל העופות ומוציאה את כל חלקי פנים כולל הריאות כך שאין כיום חשש זה. בנוסף לכך ניכנס לכל עוף גם מכונת וואקום השואב לתוכו כל ליכלוך ושיריים שנשארו בחלל העוף. וגם הטעם השני אין שייך כ"כ כיום כיון שמכניסים כף יד גדושה של מלח לתוך העוף ואח"כ נזרק העוף לשולחן ועינינו רואות שלא נשאר מקום בלי מלח משא"כ לפנים היו מכניסים מלח במידה ובמשורה מחמת הדוחק והעניות ששררו אז ובעוף סגור הי' חשש גדול שלא נמלח כדבעי בכל מקום.

ואחרי שקיים כיום מכשור חדש המוציא בשאיבת ואקום (!!!) כל ליכלוך הנשאר וגם ברזי התזה של מים לתוכם של העופות וכמו"כ קיימת השגחה צמודה על המליחה, **לכן העדפנו מליחת העוף בשלמותו כמליחת עוף ההודו הנקרא 'אינדיג' שכו"ע מולחים אותו כשהוא שלם ואין פוצה פה ומצפצף** ואע"פ שפיתחו גדול מאד, מ"מ מצוי הרבה דם בין צלעותיו וכן שיירי ריאות שאינם ניראים מפיתחו ובכ"ז לא פותחים אותו מגבו והסכימו כולם למולחו כשהוא סגור וכל זאת משום קשיים טכניים. וא"כ עאכו"כ שיש להתחשב בקשיים הלכתיים ולמלוח גם עופות כשהם סגורים מגבם. ואכמ"ל.