

מידת חסידות כעיקר הדין עלולה לגרום לתקלות רבות, כגון הצורך לסמוך בשעה"ד על עיקר הדין עלול לגרום להריסת כל תפיסת הכשרות. וכן להיפך האמון בכשרות עלול להתערער בעיני הציבור הרחב המודע להלכה (והיום ב"ה קל להשיג מידע הלכתי). המהדרין בנושאים מסוימים ידעו למה הם מהדרין, במה להדר, כיצד להדר, ומה להעדיף, וכיצד להתייחס לפוסקים שפסקיהם נראים כמקילים ולמי שנחשבים בעיניהם כמי שאינם מהדרין. ומאידך, אלו שאינם מהדרין ידעו שגם עליהם לשאוף להתעלות ולהתקדש בתחומים הנראים להם חשובים, וכך תהיה כל העדה כולם קדושים ובתוכם ה' ללא התנשאות זה על זה. וביחד כולם קדושה ישלשו.

וראויים דברי הרמב"ן שפתחנו בהם גם לסיים בהם:

וציוה בדבר כללי שנרדיה פרושים מן המותרות וגם ישמור פיו ולשונו מהתגאל ברבוי האכילה הגסה ומן הדבור הנמאס, כענין שהזכיר הכתוב (ישעיה ט טז) וכל פה דובר נבלה, ויקדש עצמו בזה עד שיגיע לפרישות.

סימן ו

בשר עוף למהדרין

ראשי פרקים	ו. בדיקת ריאות בעופות
פתיחה	ז. צומת הגידין
א. מהו מהדרין?	ח. פתיחת השוק
ב. חלק – גלאט	ט. מליחה
ג. הזריקות	י. פתיחת גב
ד. ההגשה	יא. צרירות דם
ה. השוחטים	סיכום

* * *

פתיחה

יש לברך על התופעה החיובית, שאנשים אינם מסתפקים באכילת מזון "כשר" (שהיא עצמה מדרגה גבוהה שאדם בודק כל דבר שהוא מכניס לפיו), אלא דורשים כשרות למהדרין. דא עקא, שלא הכל מתמצאים בבעיות ואינם יודעים מהי כשרות למהדרין. לא כל מוצר הנושא את השם "מהדרין" הוא אכן כזה, ולא בכל מוצר יש צורך ב"מהדרין". התבקשתי אפוא לתדרך את הציבור במושגי יסוד של כשרות למהדרין בעופות. בעיקר קיים בלבול במושג "חלק", מהי משמעותו בעופות, ומה בינו לבין בשר רגיל, או כשר למהדרין, ומה ההבדלים בין הספרדים לאשכנזים? במאמר זה אנסה לפזר את הערפל הקיים כיום ולהביא את הציבור להבנה בהירה יותר של הנושא.

א. מהו מהדרין?

במסכת חולין (מד, ב) משתבח יחזקאל הנביא בכך שלא אכל מבהמה שהורה בה חכם. ובשו"ע (יו"ד סי' קטז סעי' ז) נפסק להלכה: מסוכנת, אע"פ שניתרת בשחיטה, המדקדקים מחמירים על עצמם שלא לאוכלה. ובהגהת הרמ"א: בהמה שהורה בה חכם **מסברא** ולא נמצא הדין בפירוש שהיא מותרת – בעל נפש לא יאכל ממנה.

הרמ"א הדגיש: מסברא; אך הלכה מפורשת בפוסקים, אין להחמיר בה. אדרבה, בפתחי תשובה (שם) בשם הסולת למנחה (כלל עו דין ח) כתב בשם תורת האשם שמי שרוצה לנהוג איסור בדבר שלא מצינו שהחמירו בו אמוראי, כגון ביטול בשישים, או בכלי שני – הוי כמו אפיקורסות, ויצא שכוונו בהפסדו. יתירה מזאת כתב בבני יששכר (חודש אדר, מאמר ב' דרוש ז) שדבר איסור שהוכשר עפ"י התורה, כגון ביטול בשישים וכדומה, זכות היא לאכול ממנו, כי כנראה היתה סיבה מאת השם יתברך ששייב את האיסור להיתר... (עי' דרכי תשובה יו"ד סי' קטז ס"ק קח). ובפרי מגדים על או"ח (אשל אברהם סי' תעב ס"ק ה) כתב שרק במקום שיש חילוקי דיעות רשאי אדם להחמיר כאחת מן הדיעות, אך במקום שאין חילוקי דיעות אין להחמיר.

ב. חלק – גלאט

ההבדל העיקרי בין השחיטה הספרדית לבין האשכנזית הוא במיעוץ ומשמוש של סירכות. הספרדים מחמירים בדבר (יו"ד סי' לט סעי' י) והאשכנזים מקילים (שם סעי' יג בהג"ה). האמת ניתנה להאמר שלא כל הספרדים החמירו, ובקהילות רבות במרוקו, תימן ועוד נהגו להקל כאשכנזים. מאידך היו בין האשכנזים שהידרו ואכלו רק בשר "חלק", שלא היו בו סירכות מפוקפקות. בעופות אין כלל בעיה של סירכות, ולכן המהדרין שאכלו "חלק" העדיפו עופות על פני בהמות.

המונח "חלק" (או "גלאט" באידיש) מתייחס אפוא לבהמות בלבד. בעופות אין מקום להבחנה בין "חלק" לכשר. ולכן אין מקום לענ"ד לכנות חלק מהעופות בשם "חלק". זהו מונח חדש, שהוחל להשתמש בו לאחרונה, והוא מטעה. כי יש ספרדים הנמנעים מאכילת עופות כשרים למהדרין אם אינם מכונים בכינוי "חלק". לענ"ד בעופות יש לכנות את הדירוג הכשרות במונחים "מהדרין" ו"מהדרין מן המהדרין", ולא ע"י המונח "חלק", אותו יש להשאיר לבהמות בלבד. וגם את ההבדלים בין המהדרין למהדרין מן המהדרין ראוי לקבע ע"י הגדרות ברורות ומוסכמות.

ג. הזריקות

חיסון העופות נעשה לעתים ע"י זריקה. הזריקה מוחדרת לעוף בצלעות, או בשוק, ליד צומת הגידין, או בצואר. יש שחששו לכך שמחט הזריקה תפגע באחד האברים החיוניים, בריאות, בצומת הגידין, או בוושט ותטריף את העוף (מן הראוי להעיר, שכמעט אין אפשרות

לגדל עופות, בתקופה של אפידמיה, ללא הזרקה). גם החקלאים מודעים לכך, מסיבות כלכליות. גם הם אינם מעוניינים בכך שהעוף ייפגע. לכן ננקטים אמצעי זהירות למנוע פגיעה באברים חיוניים. בזריקה אוטומטית, למשל, אין כמעט אפשרות שהמחט תחדור מעבר לנחוש. גם בזריקות ידניות משתמשים במזרק שאינו מאפשר למחט לחדור עמוק פנימה, וההזרקה נעשית ע"י מומחה היודע להיזהר. זריקה ידנית בשוק נחשבת לבטוחה ביותר. יש מקרים שאין מזריקים כלל אלא משתמשים בשיטות אחרות, כגון ערפול וכדומה. כאמור, גם האוכלים עופות מוזרקים אינם אוכלים טריפות חלילה. אולם המהדרין, שאינם רוצים לאכול דבר שיש בו ספק, נמנעים מאכילת עופות שהוזרקו להן זריקות שיש בהן חששות, ואוכלים רק מעופות שקיבלו את הזריקות בשוק. והמהדרין מן המהדרין אוכלים מעופות שאינם מוזרקים כלל.

ד. ההגשה

כדי להקל על השוחט ולאפשר לו להתמסר לשחיטה בלבד, מגיש לו עובד אחר את העוף ומוסר לו לשחוט. השוחט שוחט את העוף כשהוא מחזיק אותו בידו, תולה אותו בעצמו או מניח אותו בתוך קנקן מיוחד. יש להקפיד על כך שהשוחט יתלה או יניח את העוף בעצמו, ולא ימסור אותו למישהו אחר. כי יתכן מצב שבו הפועל הנוטל את העוף מידי השוחט עלול בטעות ליטלו עוד בטרם נגמרה השחיטה, ואז השחיטה פסולה. מלבד זאת, עצם העובדה שמישהו אחר מצפה לגמר השחיטה כדי ליטול מיד את העוף, עלולה להלחיץ את השוחט.

מניעת תופעה זו אמנם מאטה את קצב הסרט הנע, אולם היא הנותנת; האטה זו מאפשרת גם למשגיחים על צומת הגידין והריאות לעשות את מלאכתם כראוי, בנחת, מבלי שאפילו עוף אחד ישמט מידם. קצב השחיטה חייב להיות מתון, כדי שהשוחט לא ישחוט תחת לחץ זמן.

במשחטה תעשייתית, בה מגישים את העוף לשוחט, מסוגל שוחט מומחה לשחוט בין 10 ל-12 עופות בדקה, כשהוא גם שוחט וגם בודק את הסימנים לאחר השחיטה. שחיטה מהודרת היא אפוא שחיטה שבה השוחט שוחט בין 10 ל-12 עופות בדקה, מבלי שמישהו אחר נוטל ממנו את העוף, וכל 30 דקות הוא יוצא למנוחה לזמן דומה.

ה. השוחטים

כידוע, השחיטה חייבת להעשות ע"י שוחט ירא שמים, מתוך מתינות ואחריות (ע"ן ברמ"א י"ד סי' א' סע' א). בעיקר יש צורך גדול בכך בבדיקת הסכין. כאן יש צורך במומחיות ובזהירות רבות ובריכוז גבוה. שוחט שאין לו הרגשה דקה מן הדקה, פסול לשחיטה, (ע"ן שר"ע סי' יח). כששחטו עופות בודדים, היתה בדיקת הסכין נעשית לפני כל שחיטה ולאחריה. בשחיטה תעשייתית ניתן לקחת סיכון ולבודק את הסכין בסוף כל כלוב של עופות (המכיל כ-200 עופות). והיה אם ייצא הסכין פגום, תיפסל כל השחיטה למפרע.

בפועל, הניסיון מראה שדבר כזה כמעט שלא קורה. המשחטות נוטלות על עצמן סיכון כזה, מתוך הנחה שהסכינים שלנו חזקים דיים לכמות כזו של עופות בכל שחיטה. ההפסקה לאחר שחיטת כל כלוב נחוצה גם כדי שהשוחט ינוח, ישחזי מחדש את הסכין ויבדוק אותו היטב בנחת. נמצא שכל שוחט שוחט בין 20 ל-30 דקות ונח זמן דומה. יום העבודה של השוחט נמשך כשמונה שעות. יש להקפיד על כך ששוחט לא יעבוד שעות נוספות, ובפרט שלא יעבוד גם בלילה וגם ביום. למותר לציין שכדי שהשוחטים ינוחו כדבעי בין שחיטה לשחיטה יש צורך בשוחטים מחליפים במספר דומה. ומלבד יש צורך בבדוק סכינים המבקר את סכיניהם של השוחטים. בודק זה חייב להיות פנוי למטרה זו, ולא לעסוק בשחיטה. במשחטה מהודרת יש לוודא שכל התפקידים הנ"ל מאויישים כהלכה ע"י אנשים מומחים ויראי שמים.

ו. בדיקת ריאות בעופות

בשו"ע (יו"ד סי' לט סעי' א) נפסק להלכה:

אין צריך לבדוק אחר שום טריפות מן הסתם, חוץ מן הריאה צריך לבדוק בבהמה וזוהי אם יש בה סירכה.

והרמ"א הוסיף:

ונהגו ג"כ לנפוח כל ריאה, אפילו לית בה ריעותא. ובקצת מקומות מקילין שלא לנפוח, רק אם היתה בה סירכא עוברת ע"י משמוש; וכן עיקר.

כמו כן, נהגו לבדוק ריאות של בהמות בדיקת פנים ובדיקת חוץ, כי הטריפות מצויות בריאות. לעומת זאת לא נהגו לנפח ולבדוק ריאות של עופות, משום שאין הטריפות מצויות בהן כמו בבהמות (ע' דרכי תשובה סוף סימן לה). אלא ששכיחותן של הטריפות תלויה בבריאותם של בעלי החיים באותו מקום ובאותה תקופה. וכאשר משתנה המצב לרעה, חלה חובת בדיקה באותו מקום ובאותה עת שמצויות בהן הטריפות.

אי לכך, בימינו, כשהעופות גדלים בלולים, יש עונות שבהן מתחוללת מגיפה מדבקת בדרכי הנשימה של העופות, ואחוז גבוה של העופות נתקף במחלה, והריאות נטרפות. באותה עונה ובאותו משק שבהם אחוז הטריפות גבוה חלה חובת בדיקה גם בעופות. במשחטה מהודרת יש אפוא לבדוק תחילה את הריאות של כל משק ומשק, ואם אחוז הטריפות הוא גבוה יש להמשיך ולבדוק כל ריאה וריאה מהעופות של אותו משק. ואם יש צורך יש להאט את קצב תנועת הסרט הנע. אך אם האחוז הוא נמוך, אין צורך לבדוק את הריאות באותה יסודיות.

מה נחשב לאחוז גבוה, דהיינו מיעוט המצוי? יתכן לומר שכשאחוז הטריפות עובר את ה-4% ומגיע ל-5% הוא הופך להיות מיעוט המצוי. אמנם ידועה שיטת המשכנות יעקב שרק 10% מהווים מיעוט המצוי, ואפשר לסמוך על שיטתו במשחטות רגילות. אך במשחטות מהודרות גם 5% ייחשבו למיעוט המצוי לצורך חיוב בדיקת הריאות.

לנתונים הנ"ל יש להוסיף שהמשגיח הבודק את הריאות אינו יכול לבדוק בדיקה יסודית. הוא מוריד מהקו כל שאלה. יתכן שאם היו בודקים כל ריאה וריאה בצורה יסודית אחוז הטריפות היה יורד, אולם כאמור למשגיח אין זמן לכך. וניתן אפוא לומר שכל העופות היוצאים מהמשחטות בהן נערכת בדיקת ריאות, הם כשרים למהדרין. אין עוף ששאלו בו שאלת חכם, אלא כל שאלה נחשבת מיד לטריפה. עם זאת יש לוודא שאכן המשגיח מסוגל לבדוק כל ריאה וריאה לפחות כדי לגלות אם יש בה שאלה בכלל. נראה שבמשק בריא מספיקה שניה אחת לכל ריאה, וקצב התנועה של העופות בסרט הנע חייב אפוא להיות כ-60 לדקה, לכל היותר.

ז. צומת הגידין

בעבר נחשב אחוז הטריפות בצומת הגידין למיעוט שאינו מצוי, שלא הצריך בדיקה. בגלל שיטות הגידול החדשות, בהן העופות מתפטמים במהירות ואין להם מרחב גדול לתנועה, התרבו הטריפות בצומת הגידין. הרב ג. אקסלרוד (רב ברמת-גן לפני כ-20 שנה, וכיום דיין בחיפה) עמד על האחוז הגבוה של הטריפות בצומת הגידין, והחל לבדוק את רגליו של כל עוף ועוף. משחטה מהודרת אכן בודקת כל צומת גידין בדיקה חיצונית. וכל שאלה מוסרת מהקו. במקום שיש מומחה לדבר ניתן לבדוק כל שאלה ושאלה ע"י פתיחת השוק וספירת הגידין.

מסתבר שגם עוף שעבר בדיקה כזאת ונמצא כשר הוא נחשב לעוף "חלק", וגם המהדרין יכולים לאכול ממנו, כי אין כאן שום צורך בהכרעה מסברה, אלא ספירת הגידים השלמים. אם כי לא בכל משחטה נמצא כוח האדם המיומן והזמן הנדרש לבדיקה כזו, וממילא כל שאלה הופכת לטריפה, וכנ"ל בבדיקת הריאות.

1. פתיחת השוק

יש מקומות שאינם מסתפקים בבדיקה חיצונית של העוף אלא פותחים את השוק כדי לוודא שצומת הגידין שלם ולא פגוע. אחוז הטריפות אינו עולה בהרבה בעופות שנפתחו לעומת עופות שנבדקו בדיקה חיצונית בלבד, ולכן לא נראה שיש צורך הלכתי בכך, וגם עופות שנבדקו חיצונית נחשבים כשרים למהדרין.

מיהו, המהדרין מן המהדרין אינם מסתפקים בכך, ואוכלים רק עוף שנפתח. וכידוע, בענייני שחיטות ובדיקות תמיד היו בישראל חסידים שהידרו גם בחששות רחוקים. אך חסידות מופלגת אינה צריכה להפוך לנורמה מחייבת. גם מי שאינו חסיד נחשב עדיין למהדר במצוות.

ח. מליחה

במשחטה תעשייתית המליחה נעשית בשיטת הסרט הנע, כאשר יש 4 מולחים על כל 60 עופות לדקה, ועליהם עומד משגיח. הם עובדים בזוגות, כאשר אחד מולח מליחה פנימית והשני מליחה חיצונית.

ההוראות הן לא לחסוך במלח. ואכן המליחה נעשית כדת וכדין, ולית אתר פנוי ממלח בכל חלקי העוף. אולם זאת בתנאי שעור הצואר אינו ארוך מדי. כי כאשר עור הצואר ארוך, הוא מונע כניסת מלח לכל חלקי העוף. וא"כ יש צורך לחתוך את עור הצואר קרוב לעוף ככל שניתן.

תנאי נוסף למליחה מהודרת הוא ניקוי יסודי של העוף היטב היטב מבפנים. שלא יישארו בו חלקי פנים (כגון: כבד וחלקי אברים אחרים). שאיבת ואקום מבטיחה ניקיון מקסימלי.

ט. פתיחת גב

יש הסבורים שפתיחת הגב של העוף מבטיחה מליחה טובה יותר. ואכן מצינו בפוסקים דעה כזו (עי' דרכי תשובה סי' סט סעי' ד אות פה). ונימוקם עמם, שכשהעוף פתוח ניתן לנקותו היטב ולוודא שהמלח הגיע לכל אתר ואתר. אך אם העוף נקי לחלוטין והמלח נזרק בשפע וממלא את כל חלל העוף, אין לחוש לכך שמא נשאר מקום ללא מלח. יש להבחין אפוא – לא בין עוף פתוח לעוף סגור – אלא בין עוף נקי לעוף שאינו נקי, ובין מליחה דלילה לבין מליחה טובה. כשהעוף נקי והמליחה מרובה וטובה, העוף נחשב כשר למהדרין גם אם לא נפתח פתיחת גב.

אעפ"כ יש מהדרין מן המהדרין הדורשים גם פתיחת גב. מאידך יש אומרים שבפתיחת גב נוצר דם צרור שקשה לנקותו. יש אפוא מהדרין בגב פתוח ויש מהדרין שאינם דורשים זאת.

י. צרירות דם

לפעמים נצרר הדם במקום השחיטה, ואם מולחים את העוף עם הדם הצרור נאסר כל אותו המקום. לפיכך יש לחתוך את החלק הצרור במקום השחיטה. בדיעבד יכול גם הלקוח לחתוך בעצמו חלק זה, אולם לכתחילה אסור למשחטה לשווק עוף עם דם צרור. יש מהדרין לחתוך את קצות הכנפיים בהן נצרר לפעמים קצת דם.

סיכום

המהדר באכילת עופות חייב לדעת את הנושאים שבהם הוא מעוניין להדר, ואת המציאות הקיימת בכל משחטה ומשחטה. כינויים כגון: "מהדרין", "חלק" וכדו', אינם אומרים דבר. חייבים לוודא ולבדוק מה עשו בפועל במשחטה. ומכאן פניה לרבנות הראשית, ל"תנובה", לבד"צים ולכל נותני הכשרות, לקבוע קריטריון אחיד, או לדרוש פירוט מדויק על כל שקית ושקית, כמקובל כיום במוצרי מזון בעולם.