

# מליחת מקום הכליות והכנפים במשחטות

הרב ברוך בנימין רושגולד

## א. הוצאת הכליות קודם המליחה

בירור"ד סי' ס"ט כתב הפמ"ג במשבצות סק' טו' וז"ל: "כתב עוד ה'בית לחם יהודה' אות כ' דראוי לבקוע העופות לשניים דלא כבי"ה והטעם משום ריאה הנחבאת בין הצלעות" עכ"ל [הבל"י] ויפה כתב וכן הנהגתי אני, חדא דלכתחילה א"א למלוח בפנים בכ"מ ועוד, ריאה וטחול וכליות של עוף המונחים בתוכו אף דיעבד אסורים אי לא נמלחו רק מצד אחד בחוץ. דהם לא נמלחו כלל דהוא אבר אחר. ול"ד לחתיכה עבה. ואף בבקע יש להוציא הריאה וכו' דלכתחילה בעי מליחה מב' צדדים". עכ"ל הפמ"ג.

וכונתו במש"כ, דריאה, טחול וכליות של עוף המונחים בתוך העוף אף דיעבד אסורים אי לא נמלח העוף רק מצד אחד בחוץ, דהם לא נמלחו כלל - דהיינו, כיון דא"א למלוח העוף יפה מבפנים ורק נמלח מבחוץ וא"כ אפשר שלא הגיע מלח כלל לריאה, טחול וכליות ומש"ה אף דיעבד אסורים, כיון דכלל לא נמלחו. דמליחת העוף אין מועיל להם כיון שהם איברים בפנ"ע, ול"ד לחתיכה עבה. ומש"כ דאף בבקע יש להוציא הריאה וכו' - דהיינו, אף אם בקע העוף לשניים ואפשר למלוח מבפנים כדבעי, מ"מ ס"ל דצריך להוציאם דבלא"ה אף אם מולחם דינם כנמלחו מצד אחד, שכיוון דהוי אברים בפנ"ע, אין מועיל מליחת העוף מבחוץ לצד האבר הדבוק בדופן העוף מבפנים. ודו"ק.

ובדרך אגב אכתוב מה שקצת תמוה בעיני מה שהזכיר הפמ"ג בין ריאה לכליות טחול, דבשלמא ריאה וכליות יש בדבריו משום חידוש שאע"פ שדבוקים המה לעוף - הריאה לצלעות והכליות לעצם שאליו מחוברים השוקיים, מ"מ הא קמ"ל מכיון שהם אברים בפנ"ע לא מהני מליחת צד החיצון של העוף לאברים אלו. אולם הטחול נמצא במרכז חלל העוף בסביבת הכבד והמרה וכמו שאינו מועיל מליחת צד החיצון של העוף ללב וקורקבן כמו"כ פשוט שאינו מועיל לטחול ומאי קמ"ל בטחול יותר מלב וקורקבן? וצ"ע.

אך בשו"ת 'תשובה מאהבה' ח"ג בגליון השו"ע כאן, כתב וז"ל: "בעופות יאות להכניס יד מבפנים ולמלוח בכל צד עד מקום שהיז מגעת, וראיתי אנשי מעשה חותכים לאורך העופות לשניים למען אשר יכולים למלוח עד שלא ישאר מקום בלא מלח וכן ראוי לעשות לכל ירא ה'", עכ"ל. וזכרנו הובאו בדר"ת ס"ק פ"ה וגם שם לא הזכיר כלל שיש להוציא הכליות והריאות. וב"כף החיים' (סי' ע"ב, סע"ק מ"ח) הביא בשם ה'זבחי צדק' אות כ"ו שבבגדד היה מנהג להוציא רק הריאה ולזרקה וכתב דאפשר שהוא מחמת מיאוס. עכ"ד.

וכ"כ בספר 'יד יהודה' שהמליץ על המנהג שלא להוציא וסומכים על שמולחים העוף מב' צדדים וכיון שמולחים גם מבפנים, שפיר מהני גם לריאה, יעו"ש. ובשו"ת 'שמן רוקח' ח"א סי' מ"ב מחמיר בזה וכתב דאף אם בקע העוף לשניים דאפשר למולחו היטב מבפנים צריך להוציא הריאה והכליות, דלכתחילה צריך למולחם היטב מ-ב' צדדים. עיי"ש. אך בספרו 'שערי דעה' כאן סק' ב' חזר בו וכתב: "דנראה דאין לחוש להחמיר בזה כ"כ". יעו"ש.

ומביא שם בדר"ת מספר 'דברי יוסף' שהביא דברי הי"ד יהודא' הנ"ל והשיג עליו - כי מה שסמך הי"ד יהודא' להקל בזה משום שהריאה הדבוקה לצלעות הוי כחתיכה עבה, ליתא, דהריאה אינה דבוקה כולה לצלעות. כי יש ממנה מגולה מ-ב' צדדים. א"כ הוי הריאה לא נמלח אלא מצד א' ובפרט כי הרבה פעמים נמצא בריאה של עוף צרירות דם הרבה וקרוש מחמת השחיטה ובזה ודאי לא מהני המליחה מאחר ואין כח במליחה להוציא דם הנצרר" יעו"ש. ומסיים, "ובמקומנו נוהגים להיזהר בזה לנקות העוף קודם מליחה מבפנים שלא ישאר כלל לא מן הריאה ולא מן הטחול ולא מן הכליות". עכ"ד הדר"ת.

ומש"כ גבי הריאות לדחות דברי הי"ד יהודא', לענ"ד דבריו נכונים מאד. ראשית, דהריאה אינה דבוקה כולה בצלעות כשהיא בריאה. וגם מש"כ לדחות דנמצא בריאות צרירות דם, גם זה נכון מאד והוא כשלא שחט כל הקנה אלא רובו, ונשאר הקנה מתוח והעוף ממשיך לנשום ולשאוב בתוכו דם השחיטה אל הריאות ועי"כ פעמים שהריאה מלאה מדם השחיטה, ובפרט כשראש העוף אינו מתוח לכיוון הקערה המקבלת את הדם, אלא נתפס ראשו בדפנות ונכפף, כך שמצטבר סביב הקנה הרבה דם ונשאב לריאות. ולכן אף הי"ד יהודא' כותב דאם צרורה דם יש לאסור אף בדיעבד.

ומצאתי בדע"ת (סי' ס"ט, ס"ד) שהביא משו"ת 'בשמים ראש' (סי' ס"ב): "דהעולם אין נזהרים להוציא הריאה מן העוף קודם מליחה משום שהיא נחבאת ואדוקה בצלעות והוי כחתיכה עבה. אבל החוש מעיד דלפעמים כולה דם ויש להזהר לכתחילה להוציאה". יעו"ש, עכ"ד. והוסיף בדע"ת להביא שמצא ב'דמשק אליעזר' בפרק כל הבשר, סו"ס י' שכתב ג"כ: "דבריאה של עוף אין מדקדקין לקורעה מן העוף מהצלעות בין במליחה ובין בבישול משום דהצלעות מגינות אפ"י יש נקב וכדאמרין בכרכשתא שהירכות מגינות עליה" עכ"ד. וכתב בכה"ח (סי' ע"ב, ס"ק מ"ח) שכ"כ גם כנה"ג אות מ"ג ושו"ג אות י"ח ובל"י שם אות כ', כך שהסכימו כל הפוסקים הנ"ל שאין להוציא אפ"י הריאה וכ"ש הכליות ורק הבל"י המליץ שראוי לבקוע העופות לשניים משום ריאה הנחבאת בין הצלעות ויש קושי למלוח שם כדבעי, אבל כליות מאן דזכר שמיה.

עכ"פ, כיון שידוע שהעולם לא היה נזהר בזה להוציא הריאות וכו' וכמ"ש בשו"ת 'בשמים ראש', 'דמשק אליעזר' וה"י ד' יהודא' ובודאי כוונתם אף להחרדים לדבר ה' זו הלכה. ועיקר טענת המערערים הוא משום שאינו נמלח כראוי כיון שהוא דבוק בצלעות רחוק מפתח העוף שדרכו מולחים פנים העוף וגם משום שפעמים הרבה הריאה מלאה דם.

אשר ע"כ ודאי שיש להחמיר בריאות ולהקפיד להוציאם קודם המליחה דקשה להקל בזה, משא"כ בכליות שהמה דבוקים היטב בשקע העצם שבעוף וגם אין בהם צרירות דם, יש לכאורה למנהג העולם מקום וסמך לומר שהוא כחתיכה עבה מאחר שנפסק בשו"ע יור"ד סי' מ"ד, ס"י דאין טריפות בכלי של עוף, וביאר הט"ז שם בס"ק ט"ז בשם מהרי"ל לפי שכליות העוף הם סגורים בעצם ואין מגיעים שם בני מעיים. עכ"ד. ואסבר לן ה'תבואות שור' וז"ל: 'כיון שהם במקום אחר וסגורים, לפיכך אינם כליות כלל, דהכליות סמוך לבני מעיים הם ומשמשו אותן שבא לשם פסולת המשקין ומשם יוצאים, אבל בעוף אינם סמוכים לבני מעיים כלל ואינם נקראים כליות רק בלשון מושאל ואינם כ"א גוש בשר בעלמא" עכ"ל. וא"כ, לדבריו לא היו אבר אחר אלא גוש בשר המוקף בחלקו בעצם ובכה"ג הרי לא שמענו דיש לקלף ולהוציא בשר מן העצם כדי למלחו. אתמהה.

ומפליא, דהפמ"ג עצמו העתיק בסי' מ"ד את דברי התבו"ש בזה. ועוד צ"ע מאי שנא ממליחת הראש שאיתא בסי' ע"א, ס"א דהראש חותכו לשנים ומולחו יפה לצד פנים וחוזר ומולח על השיער וכו' ופירש הש"ך בס"ק א'-ב' וז"ל: "אין לפרש הטעם משום דלכתחילה צריך למלוח מב' צדדים וכדלעיל סי' ס"ט, ס"ד, דא"כ אמאי שרי כאן בס"ג ע"י נקיבת העצם והקרום, אלא ודאי כיון שמולח מבחוץ מכל צדדיו סגי, דלא יהא אלא חתיכה אחת עבה. והכי קאמר, הראש חותכו לשנים וכו' כלומר, מי שרוצה לעשות מצוה מן המובחר למלוח הראש והמוח חותך הראש לשניים ומולחו יפה לצד פנים משום המוח וכו' וחוזר ומולח על השיער היינו משום דלכתחילה צריך למלוח מ-ב' צדדים וא"צ להוציא המוח אלא מונח כך בעצם הגולגולת [כ"כ הפמ"ג בשפ"ד, ס"ק א'] ובס"ג מבואר דמי שרוצה למלוח הראש והמוח בתוכו ינקוב העצם והקרום". עכ"ל.

וא"כ הארנו לדעת דמועיל מליחת העצם לאבר אחר שבתוכו, דהיינו מליחת הגולגולת מועילה למוח שבתוכו. ולפי"ז פשוט וברור דמועיל מליחת העוף מבחוץ לכליות שבתוכו מאחר שמולח גם מבפנים והכליות קרובים לפתח שבו מכניסים המלח לתוך העוף (משא"כ הריאות) ובודאי שנמלח שם כראוי ולכן הוי כחתיכה עבה וכנמלך מב' צדדים. דוודאי המוח אבר בפנ"ע הוי ואעפ"כ מהני למולחו כשהוא בתוך גולגולתו ע"י נקיבת העצם והקרום בלבד. וק"ו בכליות דמהני.

וזכורני שמלפנים אף בשחיטות החרדים כאן בארה"ק, בב"ב ובי-ם לא היו מקפידים על הוצאת הכליות קודם המליחה ולכן המהדר להוציאם קודם המליחה או לזרקם כשלא הוציאם ולא לאוכלם, תע"ב וקדוש יאמר לו. אך גם מי שאינו מוציאם קודם מליחה ואוכלם, אין מזניחין אותו ולא הוא כמי שאינו מדקדק במצוות. דהלא ב'יד יהודא' כתב על מה שרואים את הריאות בקערה אחר הבישול, מחמת שאין מדקדקין להוציאה קודם מליחה ומבשלים העוף עם ראותיו - הוא מכנה אי דקדוק זה שנהגו בו העולם "כמנהג ישראל תורה הוא" דבאמת אין חשש בזה. וכ"ז אף בריאות שיש בו לפעמים כו"כ חששות וכדאמרן. וא"כ ק"ו ב"ב של ק"ו בכליות דאין בהם שום חשש דיש מקום למנהג זה ותורה הוא.

אומנם, אמת שה'יד יהודא' ס"ל דאף בריאה אינו מצוי בד"כ דם ולכן לא דיקדקו בהוצאת הריאה. אך ברור הוא שבכליות אין חשש כזה כלל דאף אחד מן הפוסקים לא חשש לזה ולכן ודאי דעדיפא כליות מן הריאות הן מבחינת דם והן מבחינת המליחה, דהיינו שאין בהם דם וגם קרובים המה לפתח העוף ונימלחים יפה במקומם.

וא"כ ממ"נ אין חייבים להוציא הכליות, או משום דהוי כגוש בשר ולא אבר בפנ"ע וכמ"ש התב"ש. ואפי' נאמר דהוי אבר בפנ"ע, לא גרע מראש של בקר שמועיל בו מליחה ע"י נקב אף שהוא שלם, ועכ"פ כשחותכו לשניים ומולחו לצד פנים הוי מצוה מן המובחר וכמ"ש הש"ך. א"כ, ה"ה בכליות כשמולח העוף מבפנים ומבחוץ, מקיים בכך מצוה מן המובחר דמאי שנא, ומנהג ישראל תורה הוא.

## ב. ענין חיתוך הכנף השלישית

בשו"ע מופיע פעמיים דין חיתוך וכ"ז רק בטלפיים של בהמות ולא בכנפיים של עופות, פעם ב"ור"ד בסי' ס"ח ס"ז וז"ל: "ויש מחמירין וחותרין ראשי הטלפים מעט ומניחין החתך למטה כדי שיזוב הדם" עכ"ל, ומיירי כששם על האש יעו"ש.

ובפעם השני' הוא מוזכר לגבי מליחה בסי' ע"א ס"ב וז"ל: "הטלפיים מחתך אותם מעט למטה ומולחו ויניח מקום החתך למטה וכו'" עכ"ל.

ענין חיתוך בכנפיים דעופות הוא חידוש הרדב"ז ולא הוי נחלת הכלל ומובא רק בדר"ת סי' ס"ה ס"ק כ"ב בשמו שכתב: שחותכין ראש הכנף בעוף ודרך שם יוצא הדם ע"י מליחה וכ"כ בטהרת אהרן ס"ק כ"ג שנהגין לחתוך ראשי עוקצין מן האגפיים קודם מליחה עכ"ד. אך דבר זה אינו לא ברמב"ם, לא בטור ולא בש"ע ואדרבא בעופות ואפילו אווזים וכו' כתבו הפוסקים דא"צ לחתוך הציפרניים קודם המליחה מדינא יעוין בדר"ת סי' ע"א ס"ק ו', וא"כ ק"ו ב"ב של ק"ו בכנפיים דא"צ לקצוץ ראש הכנף מדינא.

וכן משמע מפורש נמי ממש"כ המחבר ב"ור"ד ס"י ס"ה ס"ג וז"ל: "והלכך צריך לחתוך עצם האגפים ולמלחם" עכ"ל, הרי ששפתותיו ברור מיללו דבחיתוך בלבד סגי וא"צ לקצוץ לכנף השלישית. ולהרמ"א שם אף במש"כ המחבר א"צ, דהדם יוצא ע"י מליחה רגילה יעו"ש.

ובשחיטה שלנו שבה יש הקפדה גדולה על כללי איכות, משתדלים שהכנף השלישית יורדת מיד אחרי המריטה ואף הרופאים ואחריהם פועלי האריזה בודקים ומורידים חלק זה וכ"ז מטעמי איכות גרידא, סגי בהכי.

### ג. שיטת המחבר בחיתוך הכנפיים

ולעניין שיטת המחבר שהוזכר לעיל, שצריך לחתוך עצם האגפים (הכנפיים) והוא באמצע, בין שני חלקי הכנף ולמלחם, מפליא שלא ראינו ולא שמענו שנוהגין כן לחתוך הכנפיים לשניים.

וכן מובא גם בדרכי תשובה, בסי' ס"ה, ס"ק כ"ב שהביא בשם 'מחזיק ברכה' שכתב בשם זקיני הגאון מהר"א אזולאי ז"ל (בעמח"ס 'חסד לאברהם') בהגותו ל"ור"ד: "דמשמע מדברי המחבר כאן שצריך לחתוך העצם לשניים ממש. וסיים, דלא ראיתי נוהגין כן אלא מפרקין הפרק מן הגוף, ואפשר דלא סגי בהכי" עכ"ל.

וכתב כך אע"פ שהיה מבני ספרד ההולכים בשיטת המחבר-מ"ן הבי"י ובכ"ז כותב שלא ראה שנוהגין כן ובדאי דכוונתו לחכמי ספרד שבמקומו. ואע"פ שסיים שעכ"פ מפרקים הפרק (הכנף) מן הגוף, כ"ז דוקא הם שהיו מולחים בביתם וכשראו שנפתח ונפרד העור מן הבשר בעקבות פירוק הכנף מגוף העוף, ודאי הקפידו בטורח להכניס במקום ההוא מלח בין העור לבשר. אבל בימינו כשמולחים במשחטה אלפי עופות, א"א לראות אם נפרד העור מהבשר, מחמת ריבוי העופות וכשלא מכניסים מלח היכן שנפתח העור ונפרד מהבשר, יש לעוף דין נמלח מצד אחד שכשרותו רק בדיעבד.

ולכן, למעשה ממנ"פ אין לעשות כן לפרק חלק הכנף מהגוף, חדא דאפשר דלא לזה נתכוון המחבר במש"כ שיש לחתוך עצם האגפיים והוא דוקא באמצע שני חלקי הכנף. ועוד, מחשש נמלך מצד אחד כשלא יכניס היטב מלח בין העור לבשר.

ולעניין לחתוך עצם האגפיים באמצע, כיון שגם חכמי ספרד לא נהגו בזה כדעת מ"ן וכמו שהעיד הגאון מהר"א אזולאי ז"ל ע"כ דסמכין כו"ע על הרמ"א דא"צ חיתוך.

## ד. עניין זהירות מצרירות דם

עניין, דין צרירות דם מבואר ומפורש ביור"ד סי' ס"ז, ס"ד במחבר וברמ"א שם ובעוד כו"כ מקומות בשו"ע, וכן אנו נוהגים, כשהמשגיח באולם האריזה והפירוק מזכיר לפועלים לבל יקחו שום אבר עם צרירות דם והם אכן עושים מיון כפי יכולתם. אנו מצידנו מקפידים גם לקחת רק עופות וחלקי עופות סוג א' אחרי הקפדה גדולה של המפעל על צרירות דם בכדי שיהיו ראויים לפי הכללים לייצוא לחו"ל ובזה יצאנו יד"ח.

אך זאת יש לדעת, שכל ספרי השו"ת נוצרו ע"י אנשים שהלכו "עם עוף אחד בלבד" לשוחט ושחטו אותו והשרו אותו ומלחוהו ובשלוהו ואעפ"כ נוצרו שאלות שונות ומשונות, ועאכו"כ כיום, כששוחטים בכל מקום אלפי עופות בכל יום, א"א לסגור הרמטית שלא יהי' שאלות. והמוצא אעפ"כ צרירות דם שיוריד כדי קליפה ודי בזה לכל הדעות. ומסיבה זו גם יש לקלף תמיד במפרקת במקום השחיטה הואיל ונצרר שם הדם בשעת השחיטה, והוא מדברי הרמ"א (סי' ס"ז, ס"ד).

ויש לדעת דבעבור עניינים אלו נמצא גם מרא דאתרא בכל אתר ואתר. אומנם, אנו מצידנו עושים כל מאמץ והשתדלות שהעוף יצא חלק.