



# מאור לכשרות

קובץ אנציקלופדי לנושאי הכשרות



מאת

ישראל מאיר לוינגר

רב דכשרות באזעל

הכנת הבשר



וראב"ד לשעבר

ירושלים, תשע"ז

ההדפסה נתאפשרה באמצעות  
קרן בולג – הרצהיימר באזעל  
**Bollag Herzheimer Stiftung**  
**Basel**  
Zum Andenken an  
**Irene Bollag-Herzheimer**  
**Dr. Hans Jakob Bollag**

**הרב י.מ. לוינגר**  
רב דכשרות באזעל  
וראב"ד באזעל לשעבר  
בית וגן 51  
ירושלים 96425

**Rabbi Dr. I. M. Levinger**  
Bayit VeGan 51  
Jerusalem 96425  
ISRAEL  
Tel 02 6428483 Fax 02 6411955  
E-mail lev580@012.net.il

©

כל הזכויות שמורות למחבר  
כל העתקה אסורה, פרט לשעורי תורה עצמם,  
לא רשות בכתב מהמחבר

עימוד וגרפיקה: "קו נקודה" - 052-76-925-76  
kavnekooda@gmail.com

הפצה: 'ספרייתי' - האחים גיטלר

דפוס מאור וואלאך ירושלים

## תוכן העניינים

	הסכמות
	הקדמה
כט	חלק א. המטבח הכשר
	חלק ב. שחיטה
1	פרק א. טביחת הבהמה והעוף
3	פרק ב. עיקרי הלכות שחיטה
7	פרק ג. השוחט
10	פרק ד. מכשירי השחיטה
15	פרק ה. הכנת הבהמה לשחיטה
19	פרק ו. הכנת העופות לשחיטה
28	פרק ז. שחיטות דחק
30	פרק ח. ביצוע השחיטה
31	פרק ט. השחיטה וצער בעלי חיים
38	פרק י. קיבול דם וכסויו
42	פרק יא. איסורים נוספים
50	פרק יב. מריטת הנוצות
57	פרק יג. הפשטת העור
58	פרק יד. מתן זרמים חשמליים אחרי השחיטה
	חלק ג. טריפות
67	פרק א. הגדרות ופתיחת הבהמה והעוף
77	פרק ב. הטריפות
102	פרק ג. בעיית הטריפות במדינת ישראל

104	פרק ד. שכיחות הטריפות בבהמות
111	פרק ה. שכיחות הטריפות בעופות
114	פרק ו. טריפות כתוצאה מטיפול וטרינרי בבהמות
121	פרק ז. טריפות כתוצאה מטיפולים בעופות
125	פרק ח. בדיקת הריאה
139	פרק ט. בדיקת בית הכוסות
144	פרק י. נקב בכרס
148	פרק יא. שינויים בריאת העוף
155	פרק יב. שינויים בצומת הגידין בעוף
164	פרק יג. בועות ומים באיברים
172	פרק יד. פיטום אווזים
182	פרק טו. פגיעות במעיים
189	פרק טז. עוף ללא נוצות ועוף בצבע שחור
196	פרק יז. בעיות במדגרה
198	פרק יח. חסירות ויתרות
200	פרק יט שבירת עצמות בעופות
202	פרק כ. הבדלים בין שחיטה אשכנזית לשחיטה ספרדית
205	פרק כא. בשר שנתעלם מן העין
	<b>חלק ז. ניקור</b>
211	פרק א. עקרונות הניקור
213	פרק ב. הלכה ומעשה
217	פרק ג. פעולות הניקור
224	פרק ד. הניקור המעשי
273	תקציר
	<b>חלק ה. מליחה</b>
277	פרק א. המליחה
282	פרק ב. מליחת איברים שונים של הבהמה והעוף
284	פרק ג. מועד המליחה
286	פרק ד. בעיות מיוחדות
290	פרק ה. היבטים אחרים של נושא המליחה
297	פרק ו. צלייה
299	פרק ז. נתינת הלם חשמלי לפני המליחה
230	תקציר

## הקדמה

### מבוא

המאור לכשרות מיועד לתת תמונה על המוצרים שיכולים להיות בשימוש של יהודים בשוק הכשר.

### הכשרות

הכשרות מבוססת על:

#### 1. מצוות התורה של

- א. אכילת בשר של בעלי חיים טהורים בלבד.
- ב. אי אכילת חלקים מסוימים של בעלי חיים טהורים, למרות שהוכנו כדין (דם, חלבים, גיד הנשה ועוד).
- ג. איסור בישול ואכילה של (תערובת) בשר וחלב, גם אם כל אחד מהם מותר בפני עצמו.
- ד. אי אכילת דברים שנאסרו משום שיש להם קשר לעבודה זרה.
- ה. אי אכילת איסורים הקשורים למצוות התלויות בארץ (ערלה, כלאי הכרם, שביעית, חדש וטבל).

#### 2. גזירות דרבנן (בעיקרן מבוססות על הצורך למנוע נשואי תערובת):

- א. יין של נכרים – סתם יינם.
- ב. שתיית שיכר במסיבת נכרים.
- ג. גבינת נכרים.
- ד. בישולי נכרים.

ה. פת נכרים – פת עכו"ם.

ו. שמן של נכרים – שהותר כבר בזמנו.

ז. חלב שנחלב ע"י נכרי ואין ישראל רואהו.

### 3. דברים שנאסרו בגלל סכנה אפשרית באכילתם או בשתייתם:

א. אכילת בשר ודגים יחד (ואולי גם חלב ודגים).

ב. שתיית מים מגולים.

ג. אכילת מוצרים מסוימים (ביצה, בצל ועוד) שעמדו מגולים במשך הלילה.

ד. אכילת אוכל המזיק לבריאות, או אפילו מסכן חיים, מסיבה שהוגדרה כרפואית (לפי הגדרות הלכתיות או רפואיות).

בנוסף לכשרות הכללית ישנה כשרות לפסח. כאן אסורים כל מוצרי הדגניים (חמשת מיני הדגן), פרט למצות שהוכנו במיוחד לפסח. כמו כן, נאסרו הקטניות (כל צמח חדשנתי שזרעו נאכל – האיסור לא נתקבל בכל קהילות ישראל).

### למה משמש ספר זה?

המאור הזה משמש קובץ אנציקלופדי המביא את הדעות השונות. אין לפסוק הלכה לפי ספר זה, ולעשות שימוש ישיר מתוכו. לפני כל הכרעה, יש להתייעץ עם מורה הוראה.

### כיצד נולד הרעיון?

ספר זה הוא פרי עבודת מחקר של הרבה שנים. תחילת המחקר הייתה בשנת תשכ"ד, במסגרת המחלקה לחקר הטריפות שעל ידי המכון לחקר החקלאות על פי התורה והמחלקה למדעי החי באוניברסיטת בר אילן. שם יצא, בשנת תש"ל, הספר 'מזון כשר מן החי'. במחקרים נוספים שנעשו במסגרת מכון משכיל לדוד, הונחו מגמות נוספות. עתה עם יצירת 'כשרות באזעלי' הורחבה היריעה לכווני הכשרות השונים. דרך זו הנחתה אותנו להכין אנציקלופדיה לכשרות.

שני החלקים, שהופיעו לפני מספר שנים, עסקו בבעלי חיים מותרים ותוספי המזון המקובלים.

החלק השלישי, שיוצא עתה, יעסוק בהכנת הבשר, מהשחיטה ועד לסיר הבשר: שחיטה, טריפות, ניקור ומליחה.

החלק הרביעי יעסוק בתהליכי הכנה של המזונות הכשרים. כן נעסוק בע"ה בחומרי גלם נוספים ובנושאים הקשורים לרפואה.

כבחלקים הקודמים, לא נעסוק בפרטי ההלכות, אלא נביא את הדברים בצורה תמציתית אנציקלופדית. בהרבה פרטים ההלכה גם כן אינה ברורה, ללא חילוקי דעות. באופן מעשי יש להביא את השאלות המעשיות לדיון בפני מורי ההוראה.

ברוך המקום שסייעני להכין את הכרך השלישי של המאור לכשרות, שיעסוק בהכנת הבשר.

בכרכים הקודמים הכנסנו את התקצירים בשפות לועזיות בסוף כל פרק ופרק. התברר שמרבית הקוראים בשפות לועזיות, לא חזרו לעקוב על כל החומר בשפה העברית. לאור זאת, ערכנו הפעם את כל התקצירים הלועזיים בסוף הספר. המעוניין יוכל להיכנס לספר, לפי מספר החלק, ולמצוא את מבוקשו.

## הבעת תודה למשתתפים

בתרגומים לשפות השונות בכרך זה עזרו לנו:

בתרגום לאנגלית: פרופ' יוסף מנדלסון וג'סי משה אלעזר רפפורט, יישר ה' כחכם.

בתרגום לצרפתית נודה לרב יעקב דרייפוס, הרב הראשי לקולמאר והסביבה, על הערותיו ותיקוניו, ולרב ברונו פיסון רבה של העיר מעץ בצרפת. תודה רבה.

בתרגום לגרמנית סייעו הגברת שולה ביטרלי ורעייתי היקרה. גם לכן התודה וההוקרה.

בהשגת התמונות מהמקורות השונים נודה לכולם. חלק גדול מהן צולמה על ידינו. תודתנו שלוחה לכל הרבנים והחוקרים שעזרו לנו ישירות ובעקיפין להשיג תמונות שהוכנו על ידם.

לכל הנמנים ולכל העוזרים, בכל התקופות, לכל הרבנים שעברו על החומר, כולו או מקצתו, ולכל אלה ששכחתי למנותם בשמם (וכן אלה שמסרו פתיתי מידע פה ושם, שלא אמנם - כי רבים הם), שלוחה התודה המלאה.

לאחרונה נודה למסייעים: ראשית התודה לרעייתי היקרה, לבני, לנכדתינו היקרה רחלי לוינגר שעשתה את עיקר העבודה הגראפית, לקרן בוללאג הרצהיימר, לכשרות באזעל שעזרו במימון ההדפסה ולדפוס מאור וואלאך שביצע את ההדפסה.

לכולם שלוחה התודה המלאה: 'ויהי נעם ה' א' עלינו ומעשה ידינו כוננה עלינו ומעשה ידינו כוננהו'. 'ישלם ה' פעלם ותהי משכורתם שלמה מעם ה' א' ישראל'. בלי עזרתם לא היה יוצא ספר משוכלל זה.

ואני תפלה שיחזק ה' ידי ויאריך ימי ושנותיי אחרי הוצאת חלק זה, שאוכל להמשיך ולהוציא את יתר העבודה.

ישראל מאיר בן אליעזר הלוי לוינגר

בע"ה ירושלים כסלו תשע"ד

## מקור התמונות

מאלין שמחה - ראה : תורת הניקור השלם	138 ?
מאמר על ריכוך בשר 60, 62 מונלוקס 115	אדלר 228, 242 משמאל, 249 משמאל, 251 למעלה משמאל, 252 למטה, 253, 259 למעלה
מחפוד 225 למעלה באמצע, 249 מימין, 249 למטה משמאל, 249 למטה משמאל, 260 עליונה	אוניברסיטת קונקטיקט 18 אנציקלופדיה תלמודית 231 שמאל למטה, 253 עליונה
מילון למונחי המטבח 220 עליונה	ברמן 11
מפת איברים 260	גרנדין 17
ניצני ניסן 219, 241, 243 מימין, 248 למטה, 252 למעלה, גניבה משמאל 255	דיני שחיטות 49 דיסון 183 תחתונה
עשרים דקות 199	הניקור המעשי בתמונות - ראה : אדלר
פלדמן 13, 15 ימנית	וולף 225 שמאל למטה משמאל
פנחס 177 עליונה	זבחי כהן 91 למטה
צשלר ניסן ראה : ניצני ניסן	כ"ץ יוסי 112
תורת הניקור השלם 221	לוינגר. אורגינאלים או שכבר פורסמו. [חלק באישור המכון לחקר החקלאות, ע"פ התורה]



## מפתח הנושאים שנידונו בספר

165	בועות עם נוזל מוגלתי	191	אפרוח ללא נוצות	137	אבחון סירכות מחיים
	בועות עם קרום ומכילות נוזל	226	אצבע טריפה	12	אבני השחזה
166	שקוף	151	בדיקה בריאת העוף	170	אבני כליות
	בוקא דאטמא דשף מדוכתיה	140 - 139	בדיקת בית הכוסות	1	אבר מן החי
93		99	בדיקת הטריפות	71 – 68	אברי הבהמה
30	ביצוע השחיטה	75	בדיקת הכשרות במשחטה	73 - 72	אברי העוף
206	בישולי עכו"ם	167	בדיקת המוח	241	אגן הירכיים
42	בכור בעל מום	13	בדיקת הסכין	11	אוגרת
293	בעיות אקולוגיה במליחה	21	בדיקת העופות ע"י המגיש	241	אוזית
196	בעיות במדגרה	21	בדיקת העופות ע"י השוחט	171	אזיר באיברים
286	בעיות מיוחדות במליחה	127, 125	בדיקת הריאה	81	אוכל מסוכן הוא טריפה?
80	בעל חיים חולה	75	בדיקת התברואה במשחטה	241	אומצא
196	בקיעת האפרוח	180	בדיקת וושט האווז	130	אונות הריאה
241	בר-אווזא	132	בדיקת חוץ	83	אונות יתירות בריאה
30	ברכת השחיטה	127, 73	בדיקת פנים	87, 85	אונות נוספות
242	בשר הארכובה	157	בדיקת צומת הגידין	10	אורך הלהב בחלפים
240	בשר העצה		בדיקת רגליים וכנפיים לפני	47	אותו ואת בנו
242	בשר השוק	21	השחיטה		אחוז הבהמות הטריפות
102	בשר לא כשר	152	בדיקת ריאה שלא נשמה	106	בקהילות חו"ל
78	בשר מן החי		בדיקת שלמות הרגלים		אחוז הבהמות הטריפות
241	בשר עכוז	19	והכנפיים	105	בשחיטת חו"ל
285	בשר קפוא מוכשר	30	בהמה בחייה בחזקת איסור		אטום בריאה
205	בשר שנתעלם מן העין	164	בועות באברים	152, 95, 89, 85, 83	
92	גולגולת שנחבסה	165	בועות בבשר	184	אי סגירת הטבור באפרוחים
141	גוף זר בדופן בית הכוסות	166	בועות במעי	242	איחוז
137	גורמים המספיעים על המריטה	130-131, 96, 89	בועות בריאה	286	איסור נתינת מלח בחו"ל
	55		בועות בתהליך התעבות	115, 93	איעכול ניבי
		166	והסתיידות	99	אכלה סם המוות
246	גיד העקרב	164	בועות ומים באיברים	237	אליה
135	גלאט	169	בועות מוגלתיות	47	אם ובנה
114, 92, 86, 84	גלודה	165	בועות על קרום הכסלים	34	אספקת דם למוח

100	הצורך בבדיקת הריאה	217	הוצאת חילב מהזנב	114	גלודה ממחלת היבלות
277	הצמתת החלבונים	216	הוצאת חלקי גיד החיצון	241	גניבה
119	הקזת דם	217	הוצאת עצבי הכסלים	82	ד"ן חני"ק נפ"ש
5	הקנה והוושט	216	הוצאת קרום הכסלים	30	דימום ללא הפרעה
29	הרעלות בשר		הוצאת קרום וחוטים הטחול	44	דיני בכור היום
7	השוחט	217		156	דלקות בגידין
13-14	השחזה מצד אחד	216	הוצאת קרומי הכליות	182	דלקת הביב בעופות
13	השחזה משני צדדים	216	הוצאת שאריות הפריסה	150	דלקת הריאות בהודיים
11	השחזת הסכין	216	הוצאת שומן גיד הנשה	170, 90	דלקת כליות
	השחיטה בהשוואה לשיטות	196	הזרקה לתוך הביצה	297	דם אחרי המליחה
35	המתה	160	החיובי והשלילי בטיפוח	40	דם והכסוי להזנת בעלי חיים
54	השפעות על טיב המריטה	237	החלב אשר על הקרב	146	דקירת טרוקר
242	השריר העגול	237	החלב המכסה	289	דרגת יובש המלח
242	השריר השטוח	237	החלבים העיקריים	91, 88, 86, 82, 77	דרוסה
81	השתנות הטבעים	119	החלמת פצע	9 - 7	דרישות משוחט
156	התקשות הגידין וקריעתם	237	החלק האחורי	160	דרכי הטיפול
	וועדה למחקר שינויי צומת	46	הטלת מום	3	דרסה
162	הגידין	77	הטריפות	55	הבהוב אחרי המריטה
3	ווירידים	102	הטריפות במדינת ישראל	35	הבהמה וכלי ההמתה
6	ווירידים	109	הטריפות השכיחות בבהמות	35	הבהמה ומהות המוות
174	וושט האווז	81 - 79	הטריפות והרפואה	165	הבועות באיברים השונים
12	זווית סכין השחיטה	90	הטריפות לפי האברים	כט	הגדרת בשר
48	זרוע, לחיים וקיבה	35	הימום	287	הגדרת המים במליחה
146	זריקה לחלל הכרס	59, 36	הימום אחרי השחיטה	288	הגדרת המלח
121	זריקות בעופות	36	הימום במקום שחיטה	290	הגיינה במליחה
82	חי' מיני טריפות	7	הכל שוחטין	32	הגנת בעלי חיים
10	חוד בראש הסכין	15	הכנת הבהמה לשחיטה	5	הגרמה
13	חוד הסכין וצידיו	19	הכנת העופות לשחיטה	21	הגשת העופות לשחיטה
256	חופי דכפלי	17	הכנת עגלים קטנים לשחיטה	19	הובלת עופות
241	חוליות הזנב	17	הכנת צאן לשחיטה	74	הוצאת אברי הבהמה
241	חוליות המתנים	22	הכנת תרנגול הודו לשחיטה	75	הוצאת אברי העוף
241	חולית החזה האחורית	3	הלכה למשה מסיני	216, 213	הוצאת גיד הנשה
205	חותם	3	הלכות שחיטה	236	הוצאת גיד הנשה ושומנו
238	חיוב התורה על חלב	299	הלם חשמלי לפני המליחה	213	הוצאת הדם
214	חילב ושומן	173	הלעטה	214, 212	הוצאת החילב
218	חיתוך הכחל	כט	המטבח הבשרי	216	הוצאת החילב מהכרכשת
30	חיתוך הצוואר	כט	המטבח החלבי	216	הוצאת החילב מהקייבות
212	חיתוך צינורות הדם	כט	המטבח הסתמי		הוצאת החילב מתחילת הדקין
237	חלב היותרת	16	המסילה הכפולה	216	
237	חלב הכליות	173	המראה		הוצאת החילב שבין סניא דיבי
237	חלב הכסלים	222	הניקור בעוף	216	לדקין
237	חלב הפריסה	220	הניקור המעשי	216	הוצאת החילב שעל הכליות
4	חלדה	266	הניקור כמנהג חו"ל	216	הוצאת החילב שעל הכסלים
223	חלוקת הבהמה	40, 23	העוף האדום	296	הוצאת החלב מהעטין
240	חלוקת החלק האחורי	212	העוף הקפוא	217	הוצאת העצבים מהצלעות
10	חלפים	193	העוף הרגיל והמוטנט	216	הוצאת הפריסה
211	חלק אחורי	107 - 105	הפסד מרובה	216	הוצאת הקונקנות
241	חלק הירך	216	הפרדת גיד הנשה ושומנו	217	הוצאת חוט השדרה
242	חלק הכחל	217, 216	הפרדת הירך	217	הוצאת חוטים מהזנב
241	חלק המכסה	224	הפרדת הכתף מהחזה	217	הוצאת חוטים מהירך
242, 240	חלק השדרה	57	הפשטת העור	217	הוצאת חילב המתנים

219 – 218	לוח הניקור	96	טריפות הוושט	242	חלק השוק
272	לימוד הניקור	98	טריפות הכבד, המרה והטחול	135	חלק, גלאט וכשר
129	מבנה הריאה	98	טריפות הלב ומחזור הדם	221 – 220	חלקי הבשר
155	מבנה צומת הגידין	94	טריפות המוח וחוט השדרה	85, 82	חסורה
148	מבנה ריאת העוף	97	טריפות הקיבות והמעיים	291	חסכון במלח
142	מגנט בבית הכסות	95	טריפות הקנה	97, 87, 85, 83	חסר בית הכסות
200	מדוע נשברות עצמות?	93	טריפות הרגל	97, 87, 85, 83	חסר ההמסס
277	מה היא מליחה?	125, 95	טריפות הריאה	97, 87, 85, 83	חסר הכרס
212	מהות הניקור	93	טריפות השדרה	99, 87	חסר הלב
173	מהות פיטום האווזים		טריפות כתוצאה מטיפול	85	חסר חיתוך האונות
120	מהימנות בעל מקצוע	114	וטרינרי	89, 85, 83	חסר מהריאה
164	מוגלא	108	טריפות לפי גיל הבהמה	97, 87, 85, 83	חסר מעי
46	מום עובר ומום קבוע	107	טריפות לפי עונות השנה	95, 87, 85	חסרה אונא בריאה
284	מועד המליחה	109	טריפות לפי תנאי גידול	130	
222	מועד הניקור	81	טריפות מזיקות לגוף ולנפש	90, 85, 84	חסרה הגולגולת
241	מותן	99	טריפות מערכת ההפרשה	98, 86, 85, 83	חסרה המרה
	מחזור החיים של השרשרים	79	י"ח הטריפות	97, 87, 85, 83	חסרה הקיבה
168		96, 89, 85, 83	יבש בריאה	79	חסרה הריאה
141	מחט בחלל הגוף	241	יד	130, 87	חסרה חלוקה לאונות
	מחט בעובי בית הכסות	50	יד סולדת	198, 87, 85, 83	חסרה רגל
139		97	יותרת בית הכסות		חסרה שלפוחית של מי רגלים
149	מחלות ריאה בעוף	97	יותרת ההמסס	99, 87	
150	מחלת לויקוזיס בעופות	97	יותרת כרס	130, 83	חסרו אונות הריאה
150	מחלת מרק בעופות	99	יותרת לב	198	חסרות ויתרות
כט	מטבח כשר	97	יותרת מעי	242	חתיכת החכל
171, 169, 164	מים באברים	98	יותרת מרה	118	חתך בקנה
85, 83	מים בריאה	97	יותרת קיבה	7	טבח ושוחט
164	מים זכים	295	ייבוש המלח	50	טבילת עופות במים חמים
164	מים סרוחים	286	ייצוא בשר	53	טבילת עופות במים קרים
5	מיעוט בתרא	77	יסוד הטריפות	130	טינרים
133	מיעוד ומשמוש – הגבהת יד	82	יצאו המעיים לחוץ ונהפכו	161	טיפול למניעת טריפות
	מיעוד ומשמוש – הסרת סירכות	89, 85			טיפול עופות עם גידים חזקים
133		35	יצאת דם בשחיטה	159	
133	מיעוד ומשמוש – נענוע	33	יצאת הדם	292	טכנולוגיה במליחה
	מיעוד ומשמוש – קליפת	241	ירכה	242	טלף
133	הסירכות	241	ירכה	241	טריז
8	מכונת שחיטה	130, 95	יתירה אונא	80	טריפה אינה חיה
15	מכשיר ווינברג	183	יתירות במעי העופות	80	טריפה אינה יולדת
13	מכשיר להשחות הסכין	83	יתירת רגל	82	טריפה לאחר י"ב חודש
10	מכשירי השחיטה	195	יתרונות לעוף חסר נוצות	65	טריפות
51	מליגה	30, 8	כח גברא לשחיטה	112	טריפות באווזים
277	מליחה	79	כל שאין כמוה חיה – טריפה	109	טריפות בבהמות מגזעי בשר
290	מליחה לחולים	85	כליה עם מים	109	טריפות בבהמות מגזעי חלב
293	מליחות הבשר	89, 89, 85, 83	כליה שהקטינה	112	טריפות בברווזים
296	מליחות המים ע"י המליחה	90		99	טריפות בבשר
282	מליחת איברים שונים	241	כנף העוקץ	112	טריפות בהודיים
283	מליחת ביצים	39	כסוי דם בלא ברכה	111	טריפות בפטמים
284	מליחת בשר קפוא	39	כסוי דם במשחטה	109	טריפות בצאן
279	מליחת הבשר	241	כסלים		טריפות האדם וטריפות הבהמה
283	מליחת הלשון	241	כף הירך	81	
283	מליחת המוח	241	כפלי	92	טריפות הגולגולת

227, 226	ניקור הדופן	294	ניצול המלח לאחר המליחה	282	מליחת הראש
249	ניקור הזנב	85, 82, 79	ניקב בית הכוסות	282	מליחת הרגל
227	ניקור החוט בבית החזה	139, 97, 89		285	מליחת מי השופכין
229	ניקור החלוונה	97, 89, 85, 82, 79	ניקב ההמסס	53	מליחת עוף קפוא
222	ניקור החלק הקדמי	101	ניקב הוושט	162	מנגנון החביקה בעופות
229	ניקור הטחול	101, 96, 88, 79	ניקב הוושט	195	מנגנונים לשחרור הנוצות
259	ניקור הטלפים	177		168	מניעת הבועות
253	ניקור הטריוז	96, 90, 84	ניקב הזפק	136	מניעת הטריפות בבקר
251	ניקור היד	98, 89, 85, 83	ניקב הטחול	11	מסוכסכת
247	ניקור הירכה	116, 89, 85, 82	ניקב הכרס	209	מסורת הניקור
253	ניקור היתד	144		43	מספר באוזן הבכור
229	ניקור הכבד	99, 88, 85, 82, 79	ניקב הלב	45	מספר באוזן כמום
236	ניקור הכחל	97	ניקב הקורקבן	כט	מערכת הכנת הבשר
230	ניקור הכליה (הכוליא)	118, 95, 83	ניקב הקנה	33	מצוות השחיטה
255	ניקור הכסלים	89, 85	ניקב הקנה בבית החזה	38	מצוות כסוי הדם
225	ניקור הכתף	99, 84	ניקב טרפס הכבד	144	מצוף וצינור להוצאת גזים
232	ניקור הלב	89, 85, 83	ניקב סימפון בריאה	239	מקום החלבים בבהמה
229	ניקור הלבלב		ניקב עצם הגולגולת בעוף המים	147	מקום זריקה בכרס
211	ניקור הלכה ומעשה	93, 84		129, 125	מקור הסירכות
245	ניקור המותן	98	ניקב קנה הכבד	51	מריטה מיכנית
259	ניקור המייזיל	98, 88, 85, 82	ניקב קנה הלב	50	מריטת הנוצות
232	ניקור המעיים	85, 82, 79	ניקב קרום המוח	19	משחטות לעופות
229	ניקור המרה	94, 88		58	מתן זרמים חשמליים
228	ניקור הסרעפת	94	ניקב קרום חוט השדרה	240	מתנים
236	ניקור העטין	88, 85, 82	ניקב תורבץ הוושט	12	נבילה וטריפה
247	ניקור העיכוז	96		101	נבילה מחיים
259, 258	ניקור העכברים	99, 84	ניקבה האם	95, 84, 8	נדלדלו הסימנים
255	ניקור הערקוב	98, 88, 85, 82	ניקבה המרה	85	נחפץ הוושט במראה
223	ניקור הצוואר	89, 85, 82, 79	ניקבה הקיבה	98	נחפכו המעיים
246	ניקור הצינה	117, 97		96, 87, 83	נחפכו עורות הוושט
248	ניקור הצלע האחורית	96, 89, 85, 83, 79	ניקבה הריאה	177	
254	ניקור הקולית	79	ניקבה כרס הפנימית	118	נוזלים בחלל הבטן
233 - 232	ניקור הקיבות	84	ניקבה שלפוחית של מי רגלים	194	נוצות ושערות
227	ניקור הקשתית	82, 79	ניקבו הדקין (המעיים)	96	נותק הקנה מהוושט
238	ניקור הראפלע	183, 117, 98, 89, 85		92, 88, 86, 84	נחבסה הגולגולת
222	ניקור הראש	89, 85, 82	ניקבו קני הכבד	92	נחמרו מעיה
258	ניקור השוטית	254	ניקור אגן הירכיים	88, 85	נחתכה רגל
258	ניקור השוקית	268	ניקור ארה"ב וקנדה	85, 82	נטולה
227	ניקור השפונדרה	235	ניקור ביצי הזכר	86	נידלדלו הסימנים
242	ניקור חוט השדרה	243	ניקור בשר העצה	96	ניטל הזפק
248	ניקור חוליות המתנים	236	ניקור גיד הזכר	98, 89, 85, 83, 79	ניטל הכבד
228	ניקור חצר הכבד	229	ניקור האברים	89, 85, 83	ניטל הלחי העליון
257	ניקור חתיכת הכחל	251	ניקור האגוז	93, 92	
228	ניקור טרפס הכבד	250	ניקור האווזית	93, 92, 83	ניטל הלחי התחתון
	ניקור כמנהגי הקהילות בחו"ל	236	ניקור האם	85	ניטל צומת הגידין
268		258	ניקור הבייטשיל	194	ניטלה הנוצה – אין נוצות
246	ניקור כנף העוקץ	258	ניקור הביין שטיקיל	85, 83	נימוק סימפון בריאה
251	ניקור כף הירך		ניקור הבשר החופה את חוליות	32	ניסיונות מדעיים
210	ניקור מגיד הנשה	226	החזה	134	ניפוח הריאה
210	ניקור מדם	255	ניקור הגניבה	151	ניפוח ריאת העוף
210	ניקור מחילב	229	ניקור הגרובר	280	ניפוף המלח

241	ערקוב	92, 84	נשתנו מעיים בעוף מחום	254	ניקור עצם האליה
46	עשיית החור באוזן	89, 85	נשתנו מראות הריאה	227	ניקור עצם החזה
11	פגימה	, 85, 83	נתחלפו אונות הריאה	248	ניקור עצם הפרשות
182	פגיעות במעיים	129, 95, 87		257	ניקור עצם השוק
241	פולפא	85, 82	נתמסמס המוח	259	ניקור צומת הגידין
279	פיזור המלח	85	נתמסמס חוט השדרה	249	ניקור שומן הבוקס
	פיטום אוזיים – צער בעלי חיים	85, 83	נתמסמסה הריאה	119	ניתוח קיסרי
172		93, 88	נתקו צלעות	96, 95	ניתק הקנה מהוושט
172	פיטום אוזיים	86	נתרוצצה הגולגולת	88	נמס המוח
241	פיליי	86	נתרסקו האברים מנפילה	90	נמס חוט השדרה
28	פירכוס	117	סיבובי קיבה ומעיים	96, 89	נמס חלק מהריאה
85, 82	פסקה	33	סיבות לצורך בשחיטה	85	נמצאה מים (ליחה) בריאה
79	פסקות הגררת	86	סיווג טריפות לפי הגורמים	85	נמצאה ריאה נפוחה
217	פעולות הנובעות מהמנהג	118	סירוס	83	נמצאו שינויי מראה בריאה
215	פעולות הניקור	123	סירוס עופות	83	נמצאו שני בתי הכוסות
216	פעולות להסרת החילב	129, 96, 89, 83	סירכא בריאה	83	נמצאו שני כרסים
	פעולות מסייעות להוצאת הדם	129 ואילך	סירכות	83	נמצאו שני מססים
215		243	סכימת העצבים	83	נמצאו שני מעיים
175	פעולת הפיטום	241	סכימת צינורות הדם	83	נמצאו שתי מרות
178	פציעת הוושט בפיטום	10	סכין חד וחלק	83	נמצאו שתי קיבות
	פרווה	5	סכין פגומה	85	נסרכו אונות הריאה
4	פרווה סמיכה בצוואר	39	ספק בהמה וספק חיה	130, 95	נעדר חיתוך האונות
236	פריעת הירך	82	ספק טריפה לאחר י"ב חודש	88, 86, 84	נעקרה חוליה
67	פתיחת הבהמה והעוף	1	ספרות לעניין צער בעלי חיים	93, 88, 86, 84	נעקרה צלע
	פתיחת הירך וגילוי גיד הנשה	116	סתימת הוושט	5	נעקרו הסימנים
216		170	סתימת צינורות שתן בכליות		נפגעת מבעל חיים טורף
218	פתיחת קיבת העגל	206	עובדים זרים במטבח	77	– דרוסה
174	צורות הזפק	11	עולה ויורד	86, 82	נפולה
241	צינה	160	עוף טבעי לעומת עוף מטופח	116	נפחות הכרס
297	צליה	189	עוף ללא נוצות	197, 124	נפילת אפרוחים במיון
298	צליית הכבד	93, 88	עוף מים שניקב ראשו	79	נפלה מן הגג
6	צליית עוף שלם	189	עוף עם בשר שחור	, 85, 84, 79	נפסק חוט השדרה
, 96, 89, 85, 83	צמקה הריאה	194	עוף שניטלה נוצתו	95	
153		88	עוף שנפל לאור	84	נפסק רוב היקף הגררת
118	צניחת החלחולת	159	עופות לבשר	95	נפסק רוב הקנה
183	צניחת החלחולת בעוף	160 – 159	עופות להטלת ביצים	182	נקבים במעי הישר בבקר
1	צער בעלי חיים	177	עורות הוושט	85, 82	נקובה
241	קולית	6	עורקים	183	נקובות במעי העופות
38	קיבול דם וכיסויו	59	עידון הבשר	115	נקע בראש הקולית
191	קירור לולים בקיץ	241	עיכוז	94, 89, 83	נקרע צומת הגידין
241	קליבוטס	241	עיצויות	, 86, 84	נקרע רוב הבשר החופה
86, 82	קרועה	5	עיקור	119, 99, 88	
158	קריעת גיד בעוף	3	עיקרי הלכות שחיטה	79	נקרעה הכרס החיצונה
5	קריעת הסימנים	242	עכברים	94	נשבר הירך
241	ראש הירכה	213	עצב השת	79	נשברה השדרה
6, 3	רוב וושט	241	עצם האליה	93	נשברה חוליה
6, 3	רוב קנה	242	עצמות הארכובה	93, 88, 86, 84, 79	נשברו צלעות
96, 89, 83	ריאה נפוחה	209	עקרונות הניקור	99	נשחטה – הותרה
153	ריאה קשה כעץ	265	ערעור על ניקור חו"ל	30	נשחטה הותרה
92, 88, 84	ריסוק אברים מנפילה		ערעורים על הניקור הירושלמי	81	נשיכת כלב שוטה
226	ריפ	265		115, 93, 88, 86, 84	נשמט הירך

158	שמיטת הגיד האחורי בעוף	7	שחיטה ע"י נשים	86, 82	שבורה
87, 85	שני בתי הכוסות	29	שחיטה שחורה	201	שבירת עצמות במריטה
198, 84	שני גבים ושתי שדראות	28	שחיטות דחק	200	שבירת עצמות בעופות
87, 85	שני כרסים	42	שחיטת בכור	1	שבע מצוות בני נח
87, 85	שני מססים	25, 24	שחיטת הודיים בתלייה	82	שבעים הטריפות
85	שני מעיים	7	שחיטת נכרי		שבעים הטריפות בשמונה
95	שני קני נשימה	4	שחיטת עיור	84-86	הקבוצות
93, 92, 86, 84	שסועה	280	שטיפת המלח	48	שבעת ימים יהיה עם אמו
159	שק חלמון	153	שינוי מראה בריאת העוף	118	שבר (לכיס האשכים)
148	שקי האוויר בעוף	86	שינויים בהתפתחות העובר	118	שברי עצמות
288	שרייה	170, 99	שינויים בכליות	3	שהייה
156	ששה עשר הגידין בעוף	155	שינויים בצומת הגידין	8	שו"ב
86, 85	שתי מרות	155	שינויים בצומת הגידין בעוף	242	שוט
87, 85	שתי קיבות	148	שינויים בריאת העוף	242	שוטית
198, 86, 84	תאומי סיאם		שינויים הנובעים ממחלות או	242	שוקית
278	תהליך המליחה	88	תאונות	1	שחיטה
261	תולדות הניקור הירושלמי	6	שיעור החיתוך בשחיטה		שחיטה אשכנזית ושחיטה
288	תוספות למים	12	שיעור הפגימה	202	ספרדית
34	תופעות אחרי השחיטה	58	שיתוק רפלקסים	16	שחיטה בבהמה עומדת
238	תותב קרום ונקלף	164	שכיחות הבועות והמים	15	שחיטה בבהמה ערנית
291	תחליפי מלח	104	שכיחות הטריפות בבהמות	15	שחיטה בבהמה שוכבת
7	תעודת שוחט	111	שכיחות הטריפות בעופות	16	שחיטה בבהמה תלויה
120	תפירת ניתוח	33	שלבים לאחר השחיטה	4	שחיטה בלילה
213	תפקידי הניקור	11	שלוש מידות בסכין	31	שחיטה וצער בעלי חיים
		5	שמוטה	3	שחיטה מהצוואר
		83	שמונה הטריפות	7	שחיטה ע"י גברים



# הסכמות



הרב שלמה זלמן אויערבאך

פניחיק ירושלים תובביא

ביה יום קדו אגב תפלת  
 אמלכני הקול הרב דה : א. איני מילת  
 אורי גרתי שא' יז נקבד איך באר  
 מתקנת אי ליטוט בן מתענו שבזו גרתי  
 אן מי לטיבת עי הימן דער היקאוי  
 יכרו היטוט ענון כשר יתתי איני  
 א נשתי מרד יתע מחול או ניהו  
 ב' היטוט ארומן ית תירי מתבונות  
 מתק היחנה וטהה ית תירי מתבונות  
 א פונטיס כשני חסד יתע טוח  
 היטוט אפלא אגיוז  
 כהויה ונעני רר  
 ז. א. אויערבאך  
 ה. היטוט הוא  
 מתק לקר יתק קלג  
 ויי הסני ה' האסי  
 ה. ה.

מכתבו של הרב אויערבאך צ"ל לרגל קבלת הספר מזון כשר מן החי, שהוא היה אבן הפינה לספר זה.



בס"ד

י"ג בסיון ה'תש"ע

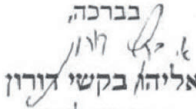
### הסכמה

הרה"ג ישראל מאיר לוינגר שליט"א ששימש רבה של בזל, מוכר כאחד המומחים בנושא כשרות המזון. ספריו ומחקריו בנושא הם נכסי צאן ברזל, בספרות התורנית. רבות נעזרנו בידעותיו ונסיונו ברבנות הראשית, כשעמד בראש ה-ECK שאשר את הכשרויות באירופה.

ועתה רחש ליבו דבר טוב להוציא לאור ספר הכולל את כל נושאי הכשרות שירכו בתוכו את הכל כאנציקלופדיה לנושאי הכשרות, בספר דיני הבהמות החיות העופות והדגים הכשרים בצירוף רשימה מפורטת ותמונות. את החלב ומוצריו ומרכיביו ואת תוספות המזון ושאר המרכיבים בתעשיית המזון, מחומרי הגלם והויטמינים למיניהם.

והכל ערוך דבר דבור על אופניו, כך שכל נזקק לשאלה ימצא מבוקשו ואת הידע על אתר.

ראיתי את הספר שנקרא "מאור לכשרות" שיש בו השקעה רבה ידע ונסיון של שנים ואשריו שזכה להוציא לאור בספר שיהיה תועלת לרבים, ובטוחני שיש בו לחזק את חומת הכשרות בכל אתר, והנני לברכו שיוסיף דרכו בקודש לזכות את הרבים והציבור הרחב מידיעותיו, מתוך בריאות גופא ונהורא מעליא וכל טוב סלה.

בברכה,  
  
אליהו בקשי-דורון  
הראשון לציון  
ונשיא מוסדות "בנין אב"





## מכון מדעי טכנולוגי להלכה • Institute for Science and Halacha

1 Hapigsa St., Jerusalem 91161, Israel. P.O.B. 16121  
Tel: 02-6424880, 6423230, Fax: 02-6420949  
E-mail address: halacha@isdn.net.il

רחוב הפסגה 1, בית וגן ירושלים, ע"ר 2-58002484  
למכתבים ת.ד. 16121 ירושלים מיקוד 91161  
פ.קס. 02-6420949, 02-6424880, 6423230

נס"ד

0262/10

בס"ד יום ד' שלוש עשר לחודש השלישי תשי"ע

כבוד איש חי רב פעלים לתורה ובתורה ה"ה הרח"ג רבי ישראל מאיר ד"ר לוינגר שליט"א

ספרך הנפלא שקראת לו בשם "מאור הכשרות" המהווה אנציקלופדיה לנושא הכשרות על כל המגמות המורכבות על מהות המזון שבא מהחי ומן החי ומהצומח והדומם על עצם בסיסם התהוותם והאפשרויות שבהם, כולל הכל, אשר כל איש יכול למצוא בו כל נושא הקשור עם צרכי האכילה של בני אדם כולם, ואשר יכול למצוא בחלקו תשובה ישירה בדבר שרוצה לדעת ובחלקו האחר ימצא דרך לשאול שאלת חכם לפוסקים המובהקים ולהעמיד את השאלה באופן ברור, ושיהיה בזה גם מעבר של שאלת חכם שהוא כבר חלק מהתשובה כדברי חז"ל. עברתי על חלק מהכרך הראשון וראיתי שאין בספר משום מגמה להיות פוסק בדברים הנדונים אלא להבהיר לרבנים והאנשים העוסקים בכשרות וכל אחד שיבין היטב על מה מדובר. והנה הכותב את הספר הרב האמור שכבר שימש כרב בכמה ערים גדולות באירופה בגאון ממש, וגם התמחה בזמנים רבים בנושא הכשרות, ותרם הרבה לעם ישראל כולו בנושאים אלו ועוד נושאים, כאשר שימש מנהל המכון שלנו, וכבר אתמחי גברא רבה ואתמחי כתביו. ובוזה הנני לברכו בזה שיברכו השי"ת באריכות ימים ושנים, ושיזכה עוד ועוד לזכות את בית ישראל ולקדש שם שמים אכ"י.

הרב לוי יצחק הלפרין  
ראש המכון

# אגודת זעליג ווייס

כגן 8

פעיה"ק ירושלם ת"ו

כס"ד

תאריך ה' סיון תשס"ד

הן ראיתי את ספרו הקטן על הרה"ק יעקב (אב"ד) לוינר שליט"א שמוציא לאור.  
ספר זה מוקד מיון כמנוח והוא מיועד לענייני דת ומצוות. נשאלת שאלה. הקדמה  
מיון לכל פנים הנם דקדוקי לעבודת ה' וקצת דקדוקי על קצתן מלכדים.  
לפי המיון המלכדיים קטנים וקטנים דרכה לעצמם, דהיום איננו באנו  
אם נקשר דהיהודים והקדמות.  
הרה"ק המהר"א שליט"א קימה קצת דת ומצוות ודרכות נקתי. נשאלת שאלות  
הקדמות היוצאות בסדר, וגאון: קטנות לעצמה יד בטכניקה.  
דרכות קטנה מנו דרכות לעצמם, תהיה נאמנתה, תהיה, בעליו וקצת.

דין על גמילות  
אלו ואלו

OVADIA YOSSEF  
RISHON LEZION  
AND PRESIDENT OF TORAH SAGES COUNCIL

עובדיה יוסף  
הראשון לציון  
ונשיא מועצת חכמי התורה

ירושלים י"ח שבט ה'תשפ"ב JERUSALEM

## הסכמה

הובאו לפני גליונות הספר "מאור לכשרות", אנציקלופדיה לנושאים הטכניים של הכשרות. מעשה ידי אומן, נטע נאמן, צנצנת הזן, חכו ממתקים וכולו מחמדים, תהלתו בקהל חסידים, שמן תורק שמו, מעמו ונימוקו עמו, כש"ת הרה"ג רבי ישראל מאיר לוינגר שליט"א, אשר השכיל ללקט באופן מקיף ויסודי, את המורכבות והבעיות בחומרי הגלם ובתוצרת חומרי המוצא של המזון, והדברים ערוכים ומסודרים בטוב מעם ודעת תפוחי זהב במשכיות כסף, דבר דבור על אופניו, ובודאי יוכל לשמש הספר לתועלת לכל הלומדים והעוסקים בנושאי הכשרות, וכל הקורא בהן ימצא דברי חן ושכל טוב, ולפעלא טבא אמינא איישר חיליה לאורייתא.

ויהי רצון שהפ"ן ה' בידו יצלח לברך על המוגמר בקרב ימים, ועוד יפוצו מעינותיו תוצה בכריאות איתנה ונהורא מעלייא לאורך ימים ושנות חיים בטוב ובנעימים שובע שמחות וכל טוב "והיה כעין שתול על פלגי מים, אשר פריו יתן כעתו ועלהו לא יבול, וכל אשר יעשה יצליח".

י"ח שבט ה'תשפ"ב



ISRAEL MEIR LAU  
CHIEF RABBI  
TEL-AVIV-JAFFA, ISRAEL

בס"ד, י"א תמוז תש"ע  
23 יוני 2010

ישראל מאיר לאו  
הרב הראשי  
תל-אביב-יפו, ישראל

מכתב ברכה

על הכתוב "זאת החיה אשר תאכלו (ויקרא י"א), מרשיי "מלמד שהיה משה אחוז בחיה ומראה אותה לישראל, זאת תאכלו וזאת לא תאכלו, אף בשרצי המים אחז מכל מין ומין והראה להם וכן בעוף וכן בשרצים". מראה עינים מוכרח בהלכות אלו כדי לרדת לשורשן.

מספרים על כמה מגדולי הדורות אשר נתקשו בדרך לימודם בפרק אלו טריפות בסימני הזיהוי של חגב וארבה ונזדמנו להם על שולחנם תוך כדי לימוד בעלי חיים אלו, להאיר להם הדרך.

ידידי הרה"ג ישראל מאיר לוינגר שליט"א, מלפנים רבה של באזל, זכה להוציא כמה וכמה ספרים בענייני כשרות עם תמונות והסברים להאיר עיני הלומדים, והיה מהחלוצים בתחום זה לבאר ענייני הכשרות הלכה למעשה.

ועתה הראני את ספרו "מאור לכשרות" אנציקלופדיה לנושאי כשרות, ובו ידע תורני ומקצועי רב על המזון ומרכיביו בתעשייה המודרנית.

הרה"ג המחבר נחשב לאחד מגדולי המבנינים בענייני כשרות הן בחלק ההלכתי והן בחלק המדעי אשר ידיו רב לו בהעמדת חומת הכשרות על תילה בכל מדינות אירופה.

ספריו כולם זכו להסכמתם הנלהבת של גדולי ישראל ונתקבלו בשמחה ע"י ציבור הלומדים.

לא נותר לי אלא להודות לו על ספרו אשר בודאי יהיה לעזר רב לפוסקי ההלכה וללומדים ולברכנו שיוכה לחבר חיבורים נוספים לתועלת הלומדים מתוך בריות גופא ונהורא מעליא וכל מילי דמיטב.

ביקרא דאורייתא,

  
הרב ישראל מאיר לאו

לשכה: רח' אורי 1, ת.ד. 9, תל-אביב-יפו 61000 - טל' 03-6938911, פקס: 03-6938991

OFFICE: 1, URI ST., P.O.B. 9, TEL-AVIV-JAFFA, 61000, ISRAEL - TEL: +972-3-6938911, FAX: +972-3-6938991

e-mail: harav-lau@mail.gov.il :דוא"ל

שלמה יוסף מחמוד

אב"ד בר"ץ "יורה דעה"  
ורב ומו"צ דשכונת נוה אחיעזר ושיכון'  
בני ברק

בס"ד, יום ט"ו אדר ה'תש"ל

אב"ד בר"ץ יוסף ושלמה יוסף מחמוד  
 אחר מקומו השלום והברכה  
 יצאנו רחוקים לפני כשאלוהים נסיון עמו  
 והוא מתעורר מפינו עמו ג' יוסף מחמוד שלם, מקומו  
 ומסופר בלשון שלם ושלם בפירוש שלם ושלם  
 בן הוא זאוף וכוונתו בקומו שלם ושלם  
 נעשה בראייה ומוקדמת שלם ושלם  
 יבדעו כי שלם ה' בפירוש וקדמתו שלם ושלם  
 חופר דבר דבר שלם ושלם ושלם ושלם  
 יש דעתו בקומו שלם ושלם ושלם ושלם  
 יבן דבר שלם ושלם שלם ושלם  
 שלם שלם שלם ושלם שלם ושלם  
 שיהא שלם ושלם שלם ושלם  
 ברוב כי שלם ושלם שלם ושלם  
 אנתו שלם ושלם שלם ושלם שלם ושלם  
 שלם שלם שלם ושלם שלם ושלם





בס"ד, ט' תמוז, תש"ע  
21 יוני, 2010  
ספח - 788.שע

לכבוד  
הרב ישראל מאיר לוינגר שליט"א

שלומות רבות וברכות,

יקרת ספרו "מאור לכשרות" קובץ אינציקלופדיה לנושאי כשרות, הגיעני והנני לבוא בדברים בוהירות, שכן מאכלות אסורות הוא מן הדברים שנשמת כל איש מישראל תלויה בו שכן אמרו חז"ל שאכילתם מטמטמת את הלב כמש"כ בקרא "אל תשקצו את נפשתיכם וגוי ולא תטמאו בהם ונטמתם בה".

כל אדם שנטמס לבו ונתעלה נפשו באיסור מאכלות אסורים, הקדושה ממנו והלאה, אחר שנגעלו דלתי לבר בפניה ונפשו שוב אינה כלי קיבול אליה ואנה הוא בא.

אשר על כן מאד מאד צריך שמירה, זהירות והרחקה, מאיסור חמור זה ובאמת ישראל עם קדושים נהגו להתרחק מכל שמץ נדנד חשש באיסורים אלו. אמנם בימנו, עקב ריבוי חומרי הגלם המשמשים לייצור המאכלים ותהליכי הייצור המורכבים, הפכה מלאכת נתינת הכשרות למלאכה מן הקשות שבמקדש, ורק מומחים יראי שמים המתמסרים לדבר, יכולים לידע את שרשם ומקורם ולהסיר מכשול מדרך העם.

הלכך אפרין נמטי לכת"ר על ספרו החשוב, התורם רבות לענייני הכשרות, להבנת התהליכים ולזהירותם. יברכהו הקב"ה להמשיך במלאכתו זו ולזכות את העוסקים בתחום מלאכת משמרת השולחן הטהור בעוד ספרים מאירי עיניים, לבצר את חומת הכשרות ולהעמיד הדת על תילה לאורך ימים ושנים טובות אכי"ר.

הכתיב בברכת התורה ולומדיה,

יונה מצגר  
הרב הראשי לישראל





בי"ח, ד' בכסלו תשע"ג

לידידי ומיודעי

הרב ד"ר ישראל מאיר לוינגר הי"ד  
ירושלים ת"י

שלום רב לכל אוהבי תורתך,

תודה מעומקא דליבא על שזיכיתני בשני כרכי 'מאור לכשרות',  
פרי עטך ורוחך.

בכרכים אלו העלית על שלחן מלכים מהאי שופרא המצוי  
באמתחתך מזה עשרות בשנים, כחוקר תורני ומדעי מובהק  
בנושאי החי והצומח בהלכה.

משכבר הימים נודעת בשערים כמומחה ראשון במעלה לסוגיות  
אלו, בעיקר בנושאי בעלי החיים, זיהויים וכל הכרוך באכילתם  
ובמצוות ואיסורים נוספים.

ספרים אלו, וספריך שקדמו, הינם חוליה מרכזית נוספת  
בספרות התורנית-מדעית המעידה על החיבור האמיץ שבין  
התורה והמדע, למרות שלכל אחד מהם חוקים, הגדרות וכללי  
יסוד משלו.

ספר זה יתפוס, ללא ספק, מקום נכבד במדף יתורה ומדעי  
בארון הספרים היהודי, ולפעלא טבא אמינא איישר.

ואחתום בברכת השולחן הטהור

וביקרא דאורייתא וכל מילי דמיטב

  
הרב ישראל לוינגר, מהנדס  
ראש מכון 'צומת'  
0524-295290



RABBI Y. ROTENBERG

Harav Uziel St. 82

TI. 02-6423860  
Jerusalem

הרב ישעיהו רוטנברג

רב ביהכנ"ס הגר"א בית וגן  
ור"מ בישיבת קול יעקב  
מח"ס מנחת פרי  
רחוב הרב עוזיאל 82 ירושלים  
טלפון 02-6423860

בס"ד ז"ך תמוז תשע"ג

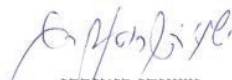
### מכתב ברכה

מכובדי הדגול והיקר מחשובי מתפללי ביהכנ"ס הגר"א – בית וגן הרב ישראל מאיר לוינגר שליט"א, מלפנים רב העיר באזל, הביא לפני תכריך כתבים של חלק שלישי מסידרת הספרים "מאור לכשרות", והוא אנציקלופדיה לנושאי הכשרות, חומרי הגלם למיניהם, בהמות חיות ודגים ועוד, בצירוף תמונות מוחשיות בצורה מדעית, וחלק זה הוא בעיני שחיטה וטריפת.

אמנם הספר לא נכתב להלכה אלא כקובץ ידיעות בצורה מדעית יסודית ומקיפה ע"פ המקורות, אבל ודאי שיביא תועלת רב לכל המתעסקים בנושאים אלו, וכבר אתמחי גברא להאיר עיני הלומדים בספריו החשובים.

על כן ברכתי שיזכה לברך על המוגמר ולהוציא לאור את ספרו זה, ויפוצו מעינותיו עוד כהנה וכהנה להגדיל תורה ולהאדירה מתוך בריות גופא ונהורא מעליא לאורך ימים לטובים ושנים אכ"ר.

המעתיך והכו"ח לכבוד התורה ולומדיה

  
ישעיהו רוטנברג



## רשימת ההסכמות ומכתבי העידוד למאור למסכת חולין

הרב בן ציון אבא שאול זצ"ל  
הרב שלמה זלמן אויערבאך שליט"א  
הרב יוסף שלום אלישיב שליט"א  
הרב הראשי לישראל, הראשון לציון, הרב אליהו בקשי דורון שליט"א  
הרב שמואל הלוי וואזנר שליט"א  
הרב הראשי לבריטניה ישראל יעקובוביץ זצ"ל  
הרב הראשי לישראל הרב אברהם כהנא-שפירא  
הרב הראשי לישראל, ישראל מאיר לאו שליט"א  
הרב דוד נשר זצ"ל, ראש מחלקת הכשרות ברבנות הראשית לישראל  
הראשון לציון הרב שלמה משה עמאר  
הרב גדליה פעלדער זצ"ל, טורונטו, קנדה  
הרב הראשי לירושלים, יצחק קוליץ זצ"ל  
הרב משה שטרנבוך שליט"א

## הסכמת חברי הוועדה המתמדת שע"י ועידת רבני אירופה

הרב חיים אייזנברג	הרב הראשי לאוסטריה
הרב יצחק דב ברגר	דיין בב"ד לונדון
הרב אליהו ליפא ג'קסון	רב בהמסטד-לונדון
הרב אברהם גולדמן	הרב הראשי לפריז
הרב פינחס גולדשמידט	הרב הראשי למוסקבה
הרב אברהם גיגי	הרב הראשי לבריטל
הרב י. גרינוולד	מלפנים רב ראשי למינכן
הרב יעקב צבי זק"ש	הרב הראשי לאנגליה
הרב אליהו רפאל עזריאל טואף	הרב הראשי לאיטלה
הרב פנחס ב. טולידאנו	ראב"ד ספרדים-לונדון
הרב מאיר יוסט	הרב הראשי להולנד
הרב ישראל יעקובוביץ	נשיא וועידת רני אירופה ובעבר רב ראשי לאנגליה
הרב יוסף סיטרוק	הרב הראשי לצרפת
הרב שמואל סירא	יו"ר הוועדה המתמדת, לשעבר רב ראשי לצרפת
הרב חנוך הכהן ערנטרוי	אב"ד לונדון
הרב כתריאל דוד קאפלין	דיין דבי"ד לונדון
הרב שניאור זלמן קוסובסקי	רב דק"ק ציריך
הרב אברהם משה רוז	מנכ"ל ועידת רבני אירופה



חלק א'



המטבח הכשר



## המטבח היהודי

המטבח היהודי מתחלק לשלושה חלקים:

א. המטבח הבשרי,

ב. המטבח החלבי,

ג. המטבח הסתמי – פרווה,

### המטבח הבשרי

למטבח הבשרי שייכים כל מוצרי הבשר מבהמה חיה ועוף, לא כולל את החלב של הבהמות החולבות ומוצריו, שהם חלביים, ולא את ביצי העופות, היכולות להיות בשימוש גם בשני החלקים האחרים של המטבח.

### הגדרת הבשר

במונח בשר אנו משתמשים לגבי בשר בעלי חיים המותרים שהם בהמה, חיה ועוף. דגים וחגבים אינם כלולים במונח בשר. לכן כל הנאמר בחלק זה אינו כולל דגים, חגבים וביצי עופות.

### הכנת הבשר לפני הגיעו למטבח הבשרי

בשר צריך לעבור רצף הכנות החל מטביחת בעל החיים-השחיטה, דרך בדיקת הטריפות, תהליכי הניקור והמליחה, ועד לשימוש במטבח הבשרי בלבד. כל מוצר המכיל חומר מן החי, צריך להיות מבעל חיים מותר ואם הוא בשר, או מוצר הבא מהבשר, הוא יכול להיות כשר רק אם עבר את כל מערכת הכנת הבשר, תחת פיקוח של אדם הנאמן על הכשרות.

כל אותם מוצרים מן החי שאינם בשר, לא נופלים במסגרת זו והינם ניטרליים-פרווה, ויכולים לבוא לשימוש בשני המטבחים. יוצא מהכלל כאן הוא החלב ומוצריו, שהם שייכים למערכת החלבית במטבח. בחלב ובמוצריו עסקנו כבר בחלק הראשון של המאור לכשרות.

## המטבח החלבי

במטבח החלבי מעובדים החלב וכל מוצריו. כל מה שמכיל משהו מחלב צאן ובקר חייב להיות מעובד רק במטבח החלבי. זה כולל מוצרי חלב מלא, מוצרי חלב רזה, כל הגבינות ומוצקי החלב. פירוט המוצרים הובאו בכרך השני בחלק ט, מעמוד 497 ועד עמוד 534.

## המטבח הסתמי - פרווה

במטבח הסתמי ניתן לעבד את כל המוצרים שאינם בשר ואינם חלב. זה כולל את כל המוצרים מהצומח, את הדגים, הביצים, החגבים, דבש ועוד. כל המעובד במטבח הסתמי יוכל לעבור לכל אחד מהמטבחים האחרים. ברגע שחומר מסוים עבר מהמטבח הסתמי לאחד המטבחים האחרים, הוא שייך לאותו אגף ואין להעבירו, לא חזרה למטבח הסתמי ובוודאי שלא למטבח האחר. הרעיון של המטבח הסתמי הוא, לאפשר הכנת חומר נוטרלי, שלא צריך כבר בשעת הכנתו, להחליט היכן הוא יעובד ובאיזו ארוחה יגישו אותו.

## ההגשה

בדרך כלל ההגשה היא בכלים חלביים או בשריים, אבל יש המשתמשים גם בכלים סתמיים לארוחות, בעיקר לארוחות ביניים, הכנת כריכים וכדומה.



חלק ב'



שחיטה

---

1	פרק א. טביחת הבהמה והעוף
3	פרק ב. עיקרי הלכות שחיטה
7	פרק ג. השוחט
10	פרק ד. מכשירי השחיטה
15	פרק ה. הכנת הבהמה לשחיטה
19	פרק ו. הכנת העופות לשחיטה
28	פרק ז. שחיטות דחק
30	פרק ח. ביצוע השחיטה
31	פרק ט. השחיטה וצער בעלי חיים
38	פרק י. קבול דם וכיסויו
45	פרק יא. איסורים נוספים
50	פרק יב. מריטת הנוצות
57	פרק יג. הפשטת העור
58	פרק יד. מתן זרמים חשמליים אחרי השחיטה

---



## פרק א':

# טביחת הבהמה והעוף

מצד דיני ישראל אסור לאכול אבר מן החי. יש להמית כל בעל חיים לפני אכילתו. איסור אכילת אבר מן החי, הינו אחת משבע המצוות שנצטוו בני נח<sup>1</sup>, כלומר: מצוות החלות, לפי דיני ישראל, גם על נכרים.

שיטת טביחת בעלי החיים נאמרה בתורה<sup>2</sup>: 'וזבחת מבקרד ומצאנך אשר נתן ה' לך כאשר צויתך...'<sup>3</sup>, והיא חלה רק על בהמה, חיה ועוף<sup>4</sup>.

לא נאריך בפרטי הויכוח סביב השאלה של צער בעלי חיים בשחיטה. פה נביא רק את הסיכומים הפיזיולוגיים בנושא ובמסקנות. המעוניינים ימצאו את מבוקשם בספרים שהופיעו לאחרונה<sup>4</sup>,<sup>5</sup>.

הבעיות החוקיות וההיסטוריות, של קיום השחיטה במקומות השונים, נדונו בקבצים שונים<sup>6</sup>. כן סוכמו שם החוקים הקיימים כיום בכל מדינות העולם. למעשה, נטוש ויכוח במקומות שונים בעולם, אך כרגע השחיטה מותרת בכל

---

<sup>1</sup> סנהדרין נ"ו א'. כמו"כ קיים איסור 'שאינה זבוחה' – ראה ביצה כ"ה א', בתוספות ד"ה: בחזקת.

<sup>2</sup> דברים י"ב כ"א.

<sup>3</sup> שולחן ערוך, יורה דעה כ"ג, סעיף ב'.

<sup>4</sup> לוינגר, י.מ., השחיטה וצער בעלי חיים, משכיל לדוד, ירושלים, תשס"ד.

<sup>5</sup> עדות נאמנה ע"י הרבנים מונק א. ומונק י.א. הוצאת גור אריה, ירושלים, תשל"ה. ו

Munk, M.L., Munk, E. and Levinger, I.M.: Shechita' Gur Aryeh, Jerusalem, 1976

<sup>6</sup> Lewin, I., Munk, M.L. Munk, E. and Berman, J.J.: Religious Freedom: The Right to practise Shechitah, New York, 1946.

Levinger, I. M., Shechita in the light of the year 2000, Maskil l'David, Jerusalem 1995 (Shechita im Lichte des Jahres 2000, Maskil l'David, Jerusalem 1996)

מדינות העולם, פרט לשוויצריה, שבדיה ונורבגיה. עם כתיבת שורות אלו, היו סערות בהולנד ובפולין.

---

## פרק ב': עיקרי הלכות שחיטה

---

השחיטה מבוצעת ע"י חיתוך כל חלקי הצוואר הרכים – מכוון הצוואר לכוון העורף. לפחות (רוב) הקנה והוושט [והוורידים] חייבים להישחט בסכין חדה וחלקה. חיתוך זה חייב להיעשות תוך הקפדה על חמשת הלכות השחיטה. לגבי העוף מספיק שיישחט רוב הקנה או רוב הוושט<sup>1</sup>.

הגמרא<sup>2</sup> דנה בשאלה: מהיכן יודעים אנו שהשחיטה מהצוואר, ומגיעה למסקנה, שכל הלכות השחיטה, כולל סעיף זה, הן הלכה למשה מסיני. בהמשך הדיון נמצא<sup>3</sup>: 'אמר רב יהודה אמר שמואל: כל טבח שאינו יודע הלכות שחיטה אסור לאכול משחיטתו, ואלו הן הלכות שחיטה: שהייה, דרסה, חלדה, הגרמה ועיקור'. פירוש הדברים הוא, שהשוחט חייב לדעת ולהקפיד על חמש נקודות אלו, כיוון שדברים אלה פוסלים את השחיטה. למעשה, כלולות כל הלכות השחיטה בחמש הלכות יסוד אלו. פירוש המובנים ומשמעותם הוא כדלקמן:

**שהייה:** אין לעשות שום שהייה (הפסקה) במשך תהליך השחיטה. חיתוך הצוואר חייב להיעשות באמצעות הולכת הסכין והבאתו (הלוך או/ו שוב), אפילו כמה פעמים, ובלבד שלא תהיה הפסקה. כל הפסקה פוסלת את השחיטה.

**דרסה:** אסור ללחוץ את הסכין לתוך צוואר הבהמה, ולחתוך כדרך שחותכים צנון או קישות<sup>4</sup>. החיתוך חייב להיעשות מתוך תנועת הולכת והבאת הסכין (הסעת הסכין לרוחב הצוואר הלוך ושוב). אם הצוואר נחתך כתוצאה מלחץ השוחט על

---

<sup>1</sup> חולין פרק ב', משנה א'.

<sup>2</sup> חולין כ"ז א'.

<sup>3</sup> חולין ט' א'.

<sup>4</sup> שולחן ערוך, יורה דעה כ"ד, סעיף א'. למעשה מופעל תמיד קצת לחץ על הסכין. חשוב שלא יהיה יותר מדי.

הסכין ללא הולכה והבאה – הבהמה נבלה. מאידך גיסא, קשה לחתוך ללא שום לחץ על הסכין, בעיקר כשמדובר בצוואר בהמה עם עור עבה. לאור זאת, חשוב במיוחד שהולכת הסכין תיעשה במהירות ותוך לחץ מינימאלי על הסכין, ושהסכין יהיה חד ככל האפשר.

בדור האחרון הועלתה, לאור דרישות ממשלות שונות, דרישה לשחוט בהמות ללא השכבה<sup>5</sup>. לפיכך, מבוצע במקרים אלו החתך, בבהמה עומדת, מהצד בזוית מסוימת כלפי מעלה<sup>6</sup>. זאת, בתנאי שראש הבהמה מקובע ומוחזק<sup>7</sup>, כדי שראש הבהמה לא ילחץ על הסכין. שחיטה כזו נוגדת לכאורה<sup>8</sup>, חלקית, את רעיון הדרסה, אך הותרה במקומות שונים, בהתאם לצו השעה. בשיטה זו חייבים השוחטים להקפיד במיוחד על כך, שלא יפעילו לחץ חזק מדי על הסכין.

השוחטים העובדים בצורה זו, מדווחים שהשחיטה הזו, למי שמאומן בה, קלה ופשוטה יותר. יש, למרות זאת, פוסקים המעדיפים את השחיטה בבהמה השוכבת, שבה החתך מבוצע מלמעלה למטה.

**חלדה:** הסכין חייב להיות מגולה ויכול להיראות, במשך כל זמן השחיטה<sup>9</sup>. החתך חייב להיעשות מכוון הצוואר לכוון העורף. במידה והחיה מונחת על גבה, הרי החתך נפתח והסכין נשאר מגולה. במידה והחתך נעשה בצורה אחרת, יש למתוח את הראש בצורה שתבטיח את פתיחת החתך.

אין צורך לראות בפועל את סכין השחיטה במשך כל תהליך השחיטה<sup>10</sup>, אך צריכה להיות אפשרות לכך, מבחינת החותך והחתך. לאור זאת, מותר לשחוט בלילה – רצוי לאור תאורה מתאימה – וכן שחיטה שנעשית על ידי עיוור כשרה<sup>11</sup>.

בכדי לא להיכנס לספיקות הקשורות בעיקרון שחיטה זה, יש להסיר מעל צוואר בעל החיים הנשחט כל דבר המכסה את צווארו – בין אם הוא מחובר אליו או רק מונח על גביו<sup>12</sup>. יתר על כן, במידה והצוואר מכוסה בפרווה סמיכה (בצמר, בשערות או בנוצות), רצוי להוריד (או לדלל) את המעטה לפני השחיטה.

<sup>5</sup> ראה: לוינגר י.מ., השפעת המלחמה נגד השחיטה על סדרי הכנת הבהמה לשחיטה, קורות, כרך ו', עמ' 199, תשל"ג.

<sup>6</sup> ראה להלן: מכשירי ההשכבה.

<sup>7</sup> ראה אגרות משה, יו"ד חלק שני, סימן י"ג. הרב פיינשטיין מסביר את ההיתר ומוכיח שאפילו התבואות שור, מסכים אם ראש הבהמה מוקבע ואינו יכול לזוז.

<sup>8</sup> למעשה אינה נוגדת, שכן הראש קבוע ואינו יכול ליפול על הסכין.

<sup>9</sup> תרגום חפשי מלשון הפוסקים בנידון.

<sup>10</sup> כל הראוי לבילה אין בילה מעכבת בו וכו'. (ע"פ מנחות י"ב ב')

<sup>11</sup> שולחן ערוך, יורה דעה א', סעיף ט', עכ"פ בדיעבד כשר, אם בדקו וראו שנשחטה כדבעי.

<sup>12</sup> שם, סימן כ"ג, סעיף ח'.

**הגרמה:** מקום החיתוך הוא, כאמור, בצוואר, יש לחתוך את הסימנים – הקנה והוושט<sup>13</sup>. לאור זאת, הוגדר אזור השחיטה בהתאם למיקום השחיטה על פני הקנה והוושט.

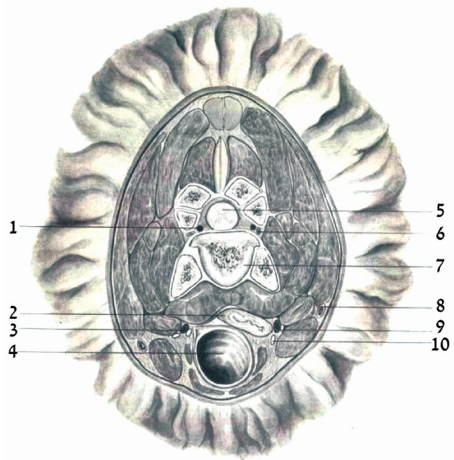
מקום השחיטה הוא: בקנה: מהטבעת הגדולה (ראש הקנה) ועד כנפי ריאה<sup>14</sup> (חלק הקנה הנמצא כרגיל בבית החזה של הבהמה או בחלל הגוף של העוף).

בוושט: מתחת לתורבץ הוושט (המעבר מבית הבליעה אל הוושט) ועד סמוך לכרס בבהמה, או עד התחלת הזפק (גג הזפק) בעוף<sup>15</sup>, נשחט חלק בהגרמה – מחוץ לאזור המיועד לשחיטה – השחיטה פסולה<sup>16</sup>.

דוגמא קלאסית של שחיטה מחוץ לתחום השחיטה היא **השמוטה**. שמוטה היא שחיטה שנעשית מעל ראש הקנה, כתוצאה מפעולת בליעה, בה ראש הקנה ירד למטה ברגע החתך<sup>17</sup>.

**עיקור:** הקנה והוושט חייבים להיחתך ולא להיקרע ממקום חיבורם בלסת. במקרה שנעקרו הסימנים ממקום חיבורם, לפני או במהלך השחיטה, הרי השחיטה פסולה<sup>18</sup>.

לסעיף זה של עיקור הסימנים, שייך גם את עניין קריעת הסימנים, כתוצאה מסכיך פגומה. סכיך פגומה קורעת ואינה חותכת. על פרטי הפגימות, נשוב לדון בקשר לסכיך השחיטה.



חתך דרך צוואר הכבש.

1. עורק בחוליה, 2. וושט, 3 עורק הצוואר, 4. קנה,
5. חוט השדרה, 6. ווריד בחוליה,
7. עצם המפרקת (חוליה),
- 8 – 10. עורקים, וורידים ועצבים בצוואר

<sup>13</sup> משנה חולין פרק ב', משנה א'.

<sup>14</sup> שולחן ערוך, יורה דעה כ', סעיף א'.

<sup>15</sup> שם, סעיף ב'.

<sup>16</sup> שם, סימן כ"ג, סעיף י"ב. אם זה במיעוט האחרון, הדעות מחולקות.

<sup>17</sup> בזמן הבליעה ראש הקנה עולה ועם חזרתו הוא יורד מעט למטה מהרגיל. אח"כ חוזר למקומו. שחיטה בסוף הבליעה יכולה לגרום לשמוטה.

<sup>18</sup> שו"ע, שם, סעיף ט"ו.

**שעור החיתוך:** לכתחילה חייב השוחט לכוון ולחתוך את כל חלקי הצוואר הרכים, כולל הקנה, הוושט<sup>19</sup>, צינורות הדם הראשיים שבצוואר (העורקים – בלשון ההלכה וורידים). מאידך גיסא, אסור לנתק את עמוד השדרה (המפרקת) וחוט השדרה, ראה תמונה.

בדיעבד כשרה השחיטה בעוף אם נחתך רוב הקנה או רוב הוושט, ובבהמה אם נחתכו רוב הקנה ורוב הוושט<sup>20</sup>. אם צינורות הדם לא נחתכו, השחיטה כשרה בדיעבד, אך אסור לצלות את בעל החיים כשהוא שלם. במקרה זה, יש צורך לפרקו לאיברים, ולשיטות אחדות מספיק להסיר את הראש<sup>21</sup>. נושא זה אקטואלי בעיקר בשחיטת העופות.

## תקציר

השחיטה היא חיתוך חלקי הצוואר הרכים, בסכין חדה וחלקה, תוך הקפדה על חמשת הלכות השחיטה: שהייה, דרסה, הגרמה, חלדה ועיקור.

<sup>19</sup> חולין כ"ז ב'.

<sup>20</sup> שולחן ערוך, יורה דעה כ"א.

<sup>21</sup> שם, סימן כ"ב.

---

## פרק ג': השוחט

---

מיסוד הדין: 'הכל שוחטין חוץ מחרש, שוטה וקטן'<sup>1</sup>. ברוב תפוצות ישראל נוהגים שהשחיטה מבוצעת על ידי גברים בלבד ולא על ידי נשים<sup>2,3</sup>. כמו כן, שחיטה יכולה להיות מבוצעת רק על ידי אדם שמצווה לאכול בשר שחוטה. לפיכך, לא ניתן לנכרי לבצע את השחיטה<sup>4</sup>.

הדרישות האלמנטאריות משוחט הן: שידע הלכות שחיטה ולא יתעלף בשעת השחיטה כשיראה דם. בזמנים קדומים היה נהוג שכל טבח היה שוחט לעצמו ומכאן השם טבח<sup>5</sup>. כיון שרבו המכשלות נקבע, שאין אדם שוחט לעצמו, אלא ממנים אנשים מיוחדים על השחיטה<sup>6</sup>. היום דורשים תעודה. יש מקומות שבהם מחדשים את תעודת השחיטה מדי שנה (או במועדים קבועים אחרים).

למעשה ניתנת התעודה לאדם שלמד ונבחן בהלכות שחיטה, המוכיחה את בקיאותו בהלכות אלו, יחד עם הניסיון בשחיטה<sup>7</sup>. חזקה על הניסיון בשחיטה,

---

<sup>1</sup> משנה חולין פרק א', משנה א'.

<sup>2</sup> חולין ב' א', בתוספות. בשם הלכות ארץ ישראל.

<sup>3</sup> באיטליה ובספרד היה הדבר מקובל בעבר. הרב ירמיהו ברמן בספרו "השחיטה" באנגלית מביא מספר עדויות וכן תצלום של תעודת שוחט המתחילה במלים "רבות בנות עשו חיל במלאכת השחיטה – ואת עלית על כולנה" וכו'. כן שמעתי עדות בעל פה, שבשנת תש"ח בערך היתה אשה שוחטת בשוק בקאזאבלנקה שבמרקו.

<sup>4</sup> נאמנות על השחיטה יש רק למי שמקפיד לאכול כשר.

<sup>5</sup> על המעבר מהשם טבח לשם שוחט, ראה: גרינוולד, השוחט והשחיטה בספרות הרבנית, ניו יורק, תשט"ו, פרק א'.

<sup>6</sup> ע"פ יורה דעה סימנים א' וי"ח.

<sup>7</sup> התעודה מעידה שהשוחט ידע בשעת הבחינה, כפי שהדבר למעשה בכל תעודה המקנה מקצוע. בבאר הגולה (שם) נמסרו הוראות כיצד חייב כל שוחט לחזור על לימודו, בהרבה מתעודות

ניתנת לאחר ששחט בזה אחר זה לפחות שלושה בעלי חיים, ללא פסילה ביניהם<sup>8</sup>. מכיוון שהשחיטה דורשת אחריות ומהימנות, נקבעו סייגים שונים לגבי הדרישות האישיות הנדרשות מהשוחט. אין תעודת שוחט ניתנת לפני הגיע המועמד לגיל עשרים שנה. השוחט חייב להיות בקי לפחות בעשרים וארבעה ספרי הקודש ולהיות בעל ידע מינימאלי בתלמוד. כמו כן ישנן הגבלות נוספות<sup>9</sup>. כן חייב השוחט להיות חדור ביראת שמים, ולא להיות רגיל בשתיית כוהל ומוצריו. אין מקום להאריך בסייגים שנקבעו להתנהגות השוחט<sup>10</sup>.

שחיטת בהמות מלווה בדרך כלל גם בבדיקת הטריפות ובעיקר בבדיקת הריאה<sup>11</sup>. על פי רוב, מבצע אותו אדם הן את השחיטה והן את הבדיקה (במפעלים גדולים יש חלוקת עבודה, אבל שתי הפעולות יכולות להתבצע על ידי אותו אדם). לצורך זה, עליו להבחין הן בהלכות שחיטה והן בהלכות טריפות. תעודה זו נקראת "שוחט ובודק", או בקיצור בראשי תיבות 'שו"ב'.

האחריות המוטלת על השוחט רבה מאד. למעשה הוא פוסק עצמאי בכל עניני שחיטות ובדיקות. מסיבה זו היו רבים שעוררו על אחריות סומכי השוחטים<sup>12</sup>. מפאת האחריות המוטלת על השוחט, הוא חייב להיות בלתי תלוי. עליו לקבל תשלום קבוע, ואסור לו לגבות את התשלום רק עבור בעלי חיים שנמצאו כשרים. דבר זה עשוי להשפיע על טיב החלטתו, ודבר זה עומד בניגוד לאי תלותו של השוחט<sup>13</sup>.

השוחט חייב לבצע את השחיטה בכוחו. הוא יוכל לקבוע את הסכין בגלגל ולהשתמש במכונה לשחיטה, בתנאי שהנעת הגלגל תיעשה בידי אדם ולא ע"י מים, חשמל וכדומה<sup>14</sup>.

השוחטים כתוב שהשוחט מקבל עליו לחזור לפי כללים אלו, העשויים להבטיח שיזכור. מאידך גיסא, גם אם אינו זוכר כל פרט ופרט, כיון שהוא מצוי אצל שחיטה, אם תתעורר בעיה ידע על קיומה.

<sup>8</sup> הגה"ה, שם.

<sup>9</sup> שמלה חדשה, סימן א', בין הפוסקים נידונו שאלות גיל, רווקות וכד'. במקרים מיוחדים נתנו היתרים לשוחטים גם אם לא מלאו תנאים אלו. ראה למשל: שרידי אש, למהר"ר י. וינברג, חלק ב', סימן מ"ט.

<sup>10</sup> פרטים רבים סוכמו ע"י גרינוולד, שם.

<sup>11</sup> ראה להלן בפרק הטריפות.

<sup>12</sup> בירושלים מחדשים את סמיכת השוחטים מדי שנה. בכרתי ופלתי הובא לחדש את הקבלה כל שנתיים שלוש.

<sup>13</sup> בשמלה חדשה, סימן י"ח, סעיף כ"א, כתב שיש המלמד זכות על השוחטין שלוקחין כרכשות מן הכשרות בלבד. הוא מתריע נגד העובדא, בעיקר במקום שהשוחט הוא גם פוסק ההלכה.

יש להניח שבמקום שהשוחטים מוחזקים ע"י הקהילה וכד', אין הצדקה לאפשר להם לקבל מהטבח כל דבר. טעם הפוסקים שהתירו, היה בדרך כלל מבוסס על העובדה, שלשוחטים לא היתה מובטחת משכורת ריאלית. כיום יש צורך להבטיח משכורת טובה – ע"מ למנוע תלות של החלטת השוחט בתשלום שהוא מקבל. ראה גם ביורה דעה י"ח, סעיף י"ח ובאחרונים.

<sup>14</sup> יורה דעה סימן ז'.



## תקציר

השוחט חייב ללמוד את הלכות השחיטה ולשחוט על פיהן. בדרך כלל, השוחט מקבל את האישור לשחוט, רק אם, בנוסף לבקיאותו בשחיטה ודיניה, הוא מוכר כאדם ישר, ירא שמים, נאמן ויודע ספר.

## פרק ז':

## מכשירי השחיטה

מיסוד הדין: ,,בכל שוחטין<sup>1</sup>... החומר יכול להיות צור, זכוכית, קרומית של קנה ועוד<sup>2</sup>. כלי השחיטה חייב להיות חד וחלק. חד – בכדי שלא יפגע בעיקרון הדרסה, שכן בסכין שאינו חד, אי אפשר לחתוך בלא להפעיל עליו לחץ. חלק – בכדי שלא יפגע בעיקרון העיקור, שכן פגימה בסכין גורמת לקריעה ולא לחיתוך. להב הסכין חייב להיות ארוך כפליים מרוחב הצוואר של בעל החיים הנשחט<sup>3</sup>. רצוי שלא יהיה גדול בהרבה – אחרת יהיה כבד מדי ויפגע בעיקרון הדרסה<sup>4</sup>. כן אסור שיהיה לסכין חוד בראשו<sup>5</sup>, אחרת קיימת סכנה שחוד הסכין יתחב בין חלקי הצוואר ולא יהיה מגולה בעת השחיטה – פגיעה בעיקרון החלדה. יתר על כן, תחיבת הסכין יכולה לגרום להפסקה בשחיטה – דבר הנוגד את עקרון השחייה. באופן מעשי נהגו להשתמש בחלפים<sup>6</sup>. סכינים אלו הנם בעלי להב בצורה מלבנית<sup>7</sup>. אורך הלהב בחלפים לשחיטת עופות הוא 10 – 15 ס"מ, לבהמה דקה

<sup>1</sup> חולין פרק א', משנה ב'.

<sup>2</sup> ע"פ חולין ג' א'. הסכין צריך להיות כלי ולא להיות מחובר לקרקע. תיאורטית אפשר לשחוט בסכין הקבוע (ע"י אדם) בכותל ולהעביר את בעל החיים על הסכין במהלך השחיטה, בתנאי שיקוימו יתר דיני השחיטה.

<sup>3</sup> יורה דעה כ"ד, סעיף ב'. בהגה"ה, דורש הרמ"א גם בבהמה. אפילו בדיעבד הוא פוסל את השחיטה אם הסכין אינה ארוכה מרוחב הצוואר.

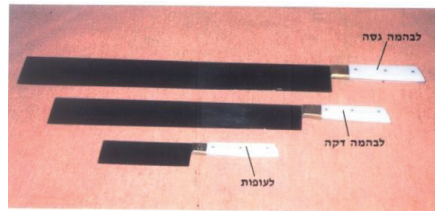
<sup>4</sup> מפאת כובדו.

<sup>5</sup> יורה דעה ו', בט"ז, ס"ק ב'.

<sup>6</sup> הרב י. גרינוואלד בספרו השוחט והשחיטה בספרות הרבנית, עמ' 22, דן בשאלה מדוע נקראים הסכינים חלפים, ומוכיח זאת מהפסוק בעזרא א' ט', וכן בית החליפות (ראה ברטנורא על מדות פרק ד', משנה ז'). הסכינים נקראו כך משום שהם מחליפים את מצב החיים במצב המוות. לשיטת ברטנורא (שם) בלשון רומית סכינים גדולים נקראים חליפות.

<sup>7</sup> בדרך כלל מקובל לעשותם עשת ברזל הנכנסת לתוך הקת. אעפ"כ נמצאים חלפים העשויים שני

באורך 15 – 30 ס"מ ולבהמה גסה באורך 35 – 50 ס"מ. הגודל מותאם, פחות או יותר לגודל בעלי החיים הנשחטים באותו מקום<sup>8</sup>.



חלפים – סכיני שחיטה

## השחזת הסכין

שלוש מידות בסכין אוגרת... מסוכסכת... עולה ויורד<sup>9</sup>. סכין שאינה ישרה וחלקה יכולה להיות באחד משלושת האופנים האמורים:

**(א) אוגרת:** בשם אוגרת נקראת פגימה הנראית כשקע ששני קצותיו הם שברים<sup>10</sup>, כדוגמת שיני המשור; אם הבודק, של הסכין, ייסע בצפורנו על פני הסכין הוא ירגיש מעין נפילה לתוך הפגימה. בהמשך נסיעתו הוא ייתקל במעין מדרגה שעליו לעלות עליה. בסכין עם פגימה כזו אסור לשחוט.

**(ב) מסוכסכת:** בשם מסוכסכת נקראת פגימה אשר קצה האחד אינו מורגש ובקצה השני ישנה מעין מדרגה<sup>11</sup>, כדוגמת שיני המגל; בשעת הבדיקה בכוון האחד לא ירגיש בנפילה, כי היא אטית, וירגיש במדרגה שלפניו. בכוון השני הוא ירגיש בנפילה אך לא ירגיש מעצור. בסכין כזה מותר לשחוט, באופן תיאורטי, בכוון שלא מרגישים מעצור. למעשה אסרו לשחוט בו, כי השחיטה עקרונית בשני הכוונים, והשחוט עלול לטעות ולשחוט גם בכוון השני.

**(ג) עולה ויורד:** בשם עולה ויורד נקרא סכין שאינו ישר, אך אין בו פגימה. בשעת הבדיקה הוא לא ירגיש, לא נפילה ולא מעצור, אבל ירגיש, ואפילו יראה בבירור, שהסכין אינה ישרה. בשעת השחיטה, הסכין ירד ויעלה, הוא יחתוך, אולי לא יחתוך בשווה, אבל לא יקרע. בסכין כזה מותר לשחוט.

רצוי שלהב סכין השחיטה יהיה ישר. אם הוא אינו ישר לגמרי – לא נפסל בשל כך<sup>12</sup>. מאידך, אם יש בו פגימה מסוכסכת, כשרה השחיטה בדיעבד אם שחט רק

חלקים המתפרקים או המתקפלים כאולרים. חלפים מעין אלו היו בשימוש זמן רב בתימן.  
<sup>8</sup> המדידות נעשו על ידי בבתי מטבחים שונים. הנתונים שהובאו בספרות דומים. ראה: Frey, J., Le Procédé Juif d'abatage des animaux de boucherie, Thèse, Paris 1945.

<sup>9</sup> חולין י"ז ב'.

<sup>10</sup> שהסכין אינה יכולה לצאת ממנו מבלי לקרוע את הרקמה. אוגרת מלשון אגירה.

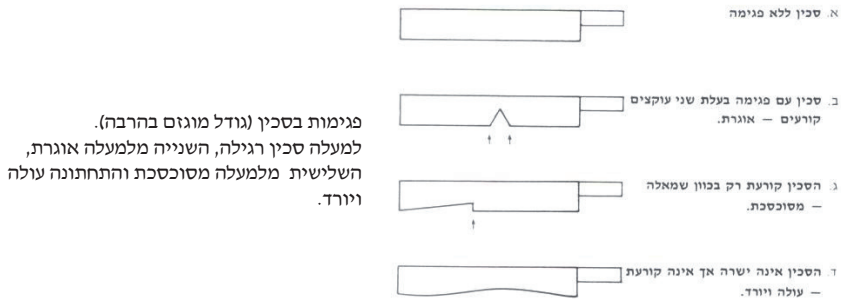
<sup>11</sup> לשון השו"ע בורה דעה י"ח, סעיף ד' הוא: סכין שתבדק בהולכה ולא הרגיש שיש בה פגם וכשהחזיר אותה בהבאה הרגיש שיש בה פגם וזו היא הנקראת מסוכסכת.

<sup>12</sup> חולין שם.

בכוון שאין המדרגה מורגשת בו<sup>13</sup>. יש בסכין פגימה אוגרת, כל שחיטה שנעשית בו נבילה<sup>14</sup>. שיעור הפגימה כלשהו ובלבד שיהיה אפשר להרגיש בה בשיטות המקובלות (ראה להלן). פגימה הנראית רק במיקרוסקופ אינה חשובה פגימה<sup>15</sup>. לסכין שחיטה להב שרצוי שיהיה מלבני. בחתך דרך הלהב נראים שני צידי הסכין והחוד. במידה וההשחזה נעשית בשווה משני צדי הסכין, הצדדים נשארים שווים. רצוי להעביר את הסכין על פני אבן משחזת מצד אחד X פעמים ואז להעבירו מהצד השני שוב X פעמים. ככל שהזווית שטוחה יותר, מתקבלת סכין חדה יותר.



כיצד ניתן לקבל להב סכין ללא פגימה ושיהיה ישר לכל ארכו? סכין כזו צריך להשחיו על גבי אבן משחזת עדינה שהשחזה בה נעשית ע"י מים ולא ע"י שמן. יש להעביר בכל פעם את כל הסכין על גבי האבן בזווית קבועה ובלחץ שווה. בדרך זו כמות השיוף של הסכין נשארת שווה תמיד. אחרת מושחזת הסכין במקום אחד יותר ובמקום שני פחות. ההשחזה הנוספת מורידה עוד כמות קטנטנה של מתכת. במשך הזמן נעשית הסכין לא ישרה - עולה ויורד.



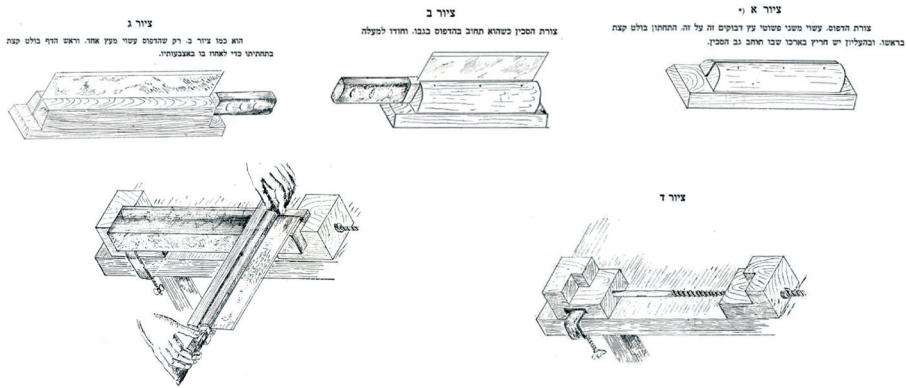
למעשה משתמשים השוחטים בכמה דרגות של אבני השחזה: אבן השחזה גסה שמטרתה ליצור זוויות הסכין, אבן השחזה עדינה שמטרתה לשייף את הסכין,

<sup>13</sup> רק אם מדובר במסוכסכת אחת. אם יש הרבה - השחיטה פסולה גם בדיעבד.  
<sup>14</sup> בשם נבילה נקרא בעל חיים שמת מעצמו או משום שלא נשחט כראוי. אם נשחט כראוי ונפסל בבדיקת הטריפות נקרא טריפה. מכיוון שמשמעות ההבחנה באופן מעשי קטנה, מערבבים כיום, שלא בצדק, את המונחים.  
<sup>15</sup> אין ברצוני להאריך בנושא זה. נכתב במקומות שונים ששיעורים אינם נמדדים אלא בחושים שלנו ולא כשהדבר קטן מחושי האדם. ראה למשל: תפארת ישראל, על עבודה זרה פרק ג', משנה ו', 'דרכי תשובה' סימן פ"ג ס"ק כ"א לענין קשקשת. כן עיין במאמרו של הרב פרופ' מ. טנדלר, תורה ומדע, כרך ה', עמ' 23 - 24, תשל"ה.

להוציא את הפגימה ולחדד את הסכין, ואבן השחזה עדינה ביותר – אבן החלקה – שמטרתה להחליק את הסכין.

הטכניקה של ההשחזה דורשת אימון ותרגול רב. בדרך כלל, סכין חדה ביותר אינה חלקה ביותר ('מגע ראש שיבולתי'), ומאידך, סכין חלקה מאבדת מחידודה. תוך כדי אימון רב במלאכת ההשחזה, רוכש השוחט את הניסיון, כיצד לתאם בין השניים, ולקבל סכין שהיא גם חדה וגם חלקה.

שוחטים רבים משתמשים במכשיר מיוחד, המאפשר הקפדה על שמירת זווית הסכין. מכשירים כאלו מקובלים כיום גם להשחזת סכינים אחרים שיש לשמור על צורתם המדויקת<sup>16</sup>. יש שוחטים שאינם משתמשים במכשיר וסומכים על ההרגשה שלהם.



מכשיר השחזה והשחזת הסכין (ע"פ שמושה של תורה, למוהר"ר דוד פעלדמאן).  
 א. עץ עם חריץ להכנסת הסכין, ב. סכין נעוצה בתוך העץ, ג. מקביל לבי' רק עם עץ בעל זוויות במקום עגול, ד. שולחן לקיבוע אבן ההשחזה (שים לב לבורג מימין), ה. הולכת הסכין בזווית קבועה על פני אבן ההשחזה.

**בדיקת הסכין:** זו נעשית על גבי עור היד ועל גבי הציפורן<sup>17</sup>. על גבי עור היד נבדקת חדות הסכין ועל גבי הציפורן נבדקת חלקות הסכין. מכיוון שהסכין חייבת להיות חדה וחלקה ביותר, יש לבצע את הבדיקה לאט, במתינות ובישוב הדעת, בחודה של הסכין ובשתי זוויות ההשחזה. עקרונית יש לבדוק בהעברת הציפורן שתיים עשרה פעמים על פני הלהב, בחוד הסכין ובשני צידיו, הלוך ושוב בכל אחד מהם. כן יש לעשות העברה איטית ומהירה בכל הכוונים. כל פגימה פוסלת בסכין שחיטה. מפאת בדיקת הסכין נפגמת הציפורן. לכן החליטו שוחטים

<sup>16</sup> פרטי מכשיר ניתוב לסכין שחיטה הובאו ע"י הרב פעלדמן, בספרו שימושה של תורה, לונדון, תשי"א.

יתרון המכשיר הוא שהמשחזי בו שומר על להב הסכין ומקבל סכין יפה יותר ושמרת יותר זמן. מאידך גיסא, שוחט שהתאמן להשחזי סכיניו באמצעות מכשיר זה – מתקשה להשחזי סכין כדת וכדין ללא המכשיר.

<sup>17</sup> שולחן ערוך, יורה דעה, סימן י"ח, סעיף ט"ו.

רבים להשתמש בציפורן מלאכותית עשויה פלסטיק. הרב ע. יוסף אוסר שימוש בציפורן כזו<sup>18</sup>. כדי לא להרוס את הציפורן, יש להיזהר ולא ללחוץ חזק את הסכין על הציפורן בשעת הבדיקה.

היום מקובלת ההשחזה משני הצדדים, כפי שתוארה לעיל. לפני למעלה ממאתיים שנה היה ויכוח גדול, על השאלה: מה עם ההשחזה נעשית רק מצד אחד. במקרה זה משחזים את הסכין מצדו האחד ובכוון השני רק מורידים את הנסורת של הברזל. בשיטה זו ניתן לקבל חדות גדולה יותר, אבל כיוון שהבדיקה חייבת להיעשות משני צדדים קשה, כי צד שני אין. הרבה מהחסידיים שחטו עם סכינים כאלו, בעוד הליטאים וחלק מהתפוצות האחרות לא הסכימו לכך<sup>19</sup>. היום, כאמור, מקובל לשחוט בסכינים עם השחזה כפולה.

## תקציר

השחיטה נעשית בסכין ישרה ללא חוד בסופה. להב הסכין חייב להיות חד וחלק. ישנן אבנים מיוחדות להשחזה ובדיקת הסכין נעשית על הציפורן. כל גנימה, ואפילו הקטנה ביותר, מורגשת בשיטה זו.

<sup>18</sup> יביע אומר חלק ד, יו"ד סימן א'. לא מצאתי מי שמתיר לכתחילה.

<sup>19</sup> עיין מאמרו של הרב חיים דובער גולבסקי, השחזת סכין, ב'יגדיל תורה' (ברוקלין) תשמ"ד, שנה ט', עמוד נ"ג, בו הוא מתאר את כל השתלשלות ההשחזה מצד אחד.

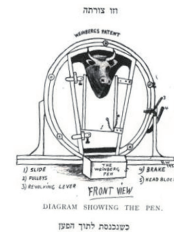
## פרק ה' הכנת הבהמה לשחיטה

מכיוון שהשחיטה מבוצעת בבעל חיים ערני, יש צורך להכין את בעלי החיים, ובעיקר הבהמות, לכך. אפשר להכין את הבהמה<sup>1</sup> לשחיטה באחת הדרכים הבאות<sup>2</sup>:

### שחיטה בבהמה שוכבת

לפי עקרון הדרסה, רצוי להביא את הבהמה למצב, בו יהיה ניתן לשחוט מלמעלה למטה. היות ובאופן טבעי, צוואר הבהמה מופנה בכיוון הפוך, יש להפוך את הבהמה לפני השחיטה. לצורך זה מקובלות כיום שיטות אחדות. אפשר לכפות את הבהמה בחבלים ואפשר להשכיבה בתא מסתובב, שבו הגודל הותאם לפני ההפיכה לגודל הבהמה שלא תיפול (מכשיר וינברג והשכלולים שלו).

מכשיר וינברג מימין ומשמאל ראש הבהמה מוכן לשחיטה,



<sup>1</sup> מדובר בבהמה שהגישה אליה ללא כל קושי. בבעלי חיים פראיים יש להכין תאים מיוחדים ללכידת הבהמות, אחרת קיימות סכנות, הן סכנת נפשות לאדם העובד בבית המטבחים והן סכנת פגיעה בבעל החיים, העשויה לגרום להטרפה.

<sup>2</sup> על שיטות ההשכבה נכתב הרבה הן בספרות שלנו והן בספרות בינלאומית. בעייה זו מהווה עד היום את הגורם, שבגללו ישנן מדינות השואפות לאסור את השחיטה היהודית – כשאין הדבר נובע מרגשות אנטישמיים. בעבודות שונות הוכח שבשחיטה היהודית אין לדבר על צער בעלי חיים. סכום התצפיות מובא בהמשך חיבורנו זה (ראה פרק ט').

בשנים האחרונות פותחו וריאציות של המכשיר האמור, הותקנו סידורים מתאימים, גם לעגלים ונוצלו פרטים טכניים חדישים. יתרון השיטה הוא גם בכך, שפעולת השחיטה יכולה להיעשות במהירות גדולה. בבתי מטבחים גדולים, באירופה, שוחטים בעזרת מכשיר כזה וצוות שוחטים מספיק, יותר משלושים בהמות לשעה.

## שחיטה בבהמה עומדת

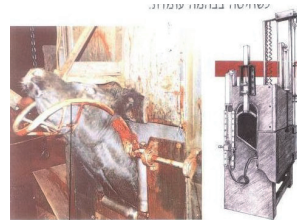
בכל השיטות שנמנו לעיל, ישנו צורך להפוך את הבהמה. בשחיטה העומדת קיים חשש של דרסה, עקב לחץ הראש על הסכין. ע"י החזקה מתאימה אפשר לפתור את הבעיה.

## שחיטה בבהמה תלויה במצב זקוף

בכדי לעקוף את הצורך להפוך את הבהמה לפני השחיטה, פותח מתקן המאפשר שחיטת בהמה בעמידה. במתקן זה מוכנסת הבהמה לתוך תא שראשה יוצא ממנו קדימה. בעזרת סידורים טכניים מתאימים, מורם החלק הקדמי של רצפת התא והבהמה עומדת בזווית של כ- 30 מעלות כלפי מעלה. בעזרת מערכת מיכנית מיוחדת נמתח צוואר הבהמה, הבטן מורמת מעל האדמה, וחתוך השחיטה מבוצע מהצד בזווית של כ- 45 מעלות כלפי מעלה.

עם פיתוח המתקן הועלו ספיקות שונות, בעניין השימוש בו. נכתבו תשובות מגדולי הפוסקים, המתירות את השימוש האמור.<sup>3</sup>

שחיטה עומדת במכשיר מיוחד, מימין המכשיר, משמאל ראש הבהמה מוכן לשחיטה.



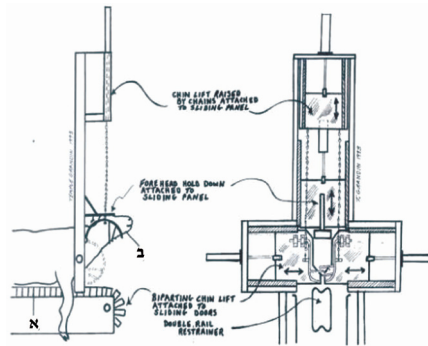
## שיטת המסילה הכפולה<sup>4</sup>

בארה"ב פותחה מערכת של מסילה כפולה. הבהמה מוכנסת על גבי פסים נעים, עד שהיא מגיעה למקום השחיטה. בדרך זו נחסך המאמץ של הבהמה, הנגרם על ידי דחיפת הבהמה לתא השחיטה. היא מגיעה למקום השחיטה, נשחטת ומועלה על גבי פס חדש שבו היא מדממת באוויר.

<sup>3</sup> ראה לענין שחיטה תלויה בין היתר אגרות משה, יורה דעה, סימן י"ג; לבושי יום טוב, סימן כ"י. לענין שחיטה עומדת ראה: הר צבי, יורה דעה, סימן י"א; הרב ז. סורוצקין: בענין שחיטה בצוואר למעלה וסכין למטה, מאסף שערי תורה מ"ה – נ', ירושלים, תשכ"א.

<sup>4</sup> שיטה יעילה שהוכנסה ע"י פרופסור(ית) גרנדין.





המסילה הכפולה (לפי גרנדין 1991)  
מימין - המערכת מלפנים.  
משמאל - הבהמה על הפס וראשה מתוח (ב).

## הכנת צאן ועגלים קטנים

בצאן ובעגלים קטנים מבוצעת השחיטה למעשה באחת הדרכים הבאות :

**א. שיטת הכפיתה.** בעיקרה מבוצעת המעשה בדומה לזו המקובלת בבקר. ההבדל העיקרי נובע מהעובדה, שאין צורך להפיל את הבהמה. ניתן להניחה בנחת ולקשור את רגליה.

**ב. שיטת השולחן<sup>5</sup>.** בשיטה זו מרימים את הבהמה ומניחים אותה על גבי שולחן שקוע לאורכו. משני צידי השקע נוטים לוחות השולחן בזווית של 30 – 45 מעלות כלפי מעלה. במידה ולוחות השולחן רחבים דיים, אין אפשרות שהבהמה תתהפך ותקום על רגליה. ברגע ההנחה ניתן למתוח את הצוואר ולשחוט.

**ג. מכשיר וינברג.** באנגליה הוכנה מודיפיקציה של מכשיר וינברג לצורך שחיטת עגלים וכבשים.

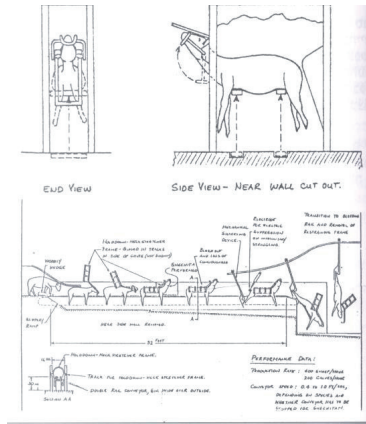
**ד. שחיטה עומדת.** בניגוד לבקר, מקובל בבתי מטבחים שונים לשחוט צאן בעודו במצב עמידה. דבר זה נובע מתוך נוחיות העבודה והאפשרות לכוון את הזווית, כרצון השוחט, בהתאם להרמת הראש.

באופן מעשי מקובל שהשוחט מרים את הבהמה בצווארה, עד שהוא מקבל זווית מתאימה לשחיטה.

בארצות הברית פותח סרט נע לשחיטה עומדת של כבשים<sup>6</sup>. בתמונה נראית סכמה כזו.

<sup>5</sup> מקובלת בבתי שחיטה שונים בחו"ל.

<sup>6</sup> Humane handling and Slaughter Techniques for Small animals. Dept. Agricultural Engineering, University of Connecticut, 1975.



מערכת לשחיטה עומדת של כבשים.

בארצות שונות עדין נטוש הויכוח, כיצד יש לשחוט עגלים וצאן. זאת אחת הסיבות לפיתוח מכשירים חדשים לשחיטת בעלי חיים אלה.

## תקציר

יש להכין את הבהמה לשחיטה בשכיבה, או בעמידה. הבהמה צריכה להיות מוחזקת שלא תזוז. כל ההכנה לשחיטה, יכולה היום להיעשות ע"י מכשירים מיוחדים, העשויים להבטיח את בטחון העובדים ולמנוע צער בעלי החיים.

## פרק ו':

# הכנת העופות לשחיטה

הכנת העוף הבודד לשחיטה נעשית באמצעות תפיסתו, החזקת הכנפיים, מתיחת הראש ומתיחת עור הצוואר מעל הסימנים. נהגו שהשוחט בודק, תוך כדי התפיסה של העוף, את שלמות הכנפיים והרגליים.

בעיית הכנת העופות נעשתה רצינית לראשונה, עם העברת משלוחים גדולים של עופות לבתי שחיטה, בהם שוחטים מספר רב של עופות בזמן קצר. כבר בשנת תשל"ד, נשחטו בעשר משחטות לעופות בישראל קרוב לחמישים מליון עופות ופטמים.

## הובלת עופות

משלוחי העופות מועברים מהמשקים כיום למשחטה באחת הדרכים הבאות:  
א. כמויות של 20 – 30 עופות בתוך כלובים דו קומתיים. שיטה זו כמעט יצאה מהשימוש לתרנגולים. היום משמשים הכלובים, לפעמים, להובלת ברווזים. שם הכמות קטנה ולא זורקים את הכלובים.

ב. העברת 7 – 20 עופות בתוך כלובי פלסטיק קטנים. גם שיטה זו יעילה רק לגבי אנשים בודדים, המביאים עופות לשחיטה<sup>1</sup>.

ג. העברת משלוח גדול בתוך כלובים סמוכים. – קרון המועמס בשלמותו על משאית. כאן מקובלות שתי שיטות עיקריות: הכנסת עופות לתוך כלובים גדולים, אבל כל קבוצת עופות נמצאת בתוך תא עצמאי. הכלוב הזה מובא אל השחיטה. הפועל מוציא את העוף ומגישו לשוחט. באמצעות מנוף הכלוב מורם ומורד, כך

<sup>1</sup> הרב דוב בעריש וויידענפעלד, בספרו דובב מישרים, חלק שני, סימן צ', דורש להעמיד הכלובים בנחת, מחשש שבירת עצמות, שקשה לבדוק – שכן הבדיקה היא בהליכה של ארבע אמות, דבר שקשה לבדוק בכל עוף במשחטה.

שהעופות נמצאים תמיד בגובה הפועל המגיש לשחיטה. במספר מתקנים ישנן מעין מגירות המקילות עוד יותר את ההגעה אל העוף. העופות במגירות גם רגועים יותר, מאשר אם הפועל מושיט את ידו לכלוב גדול, שבו כל העופות מתרגשים ומנסים לברוח. הפועל מוציא את העוף שתפס במקרה. כל ההתרגשות חוזרת על עצמה, עם כל עוף שמוצא מהכלוב.



מגירה נפתחת



ארגז מורס בעזרת מלגות

בשיטה זו, הן הכנסת העופות לכלוב והן הוצאתם, היא פעולה ידנית. לתפוס את העופות בלול אפשר ע"י סגירת המרחב והושטת יד לתפיסה. העופות מתרגשים מאד. ישנה גם האפשרות להעמיס את העופות בלילה. אם מאירים בלילה את הלול באור אדום, העופות ממשיכים לישון, כי אינם מבחינים באור זה. אז אפשר פשוט ללקט את העופות מהרצפה, או מעל השלבים עליהם הם יושבים.

ד. העברת משלוח שלם בתוך כלוב אחד. במקרה זה מוכנסים כל העופות לתוך תאים גדולים, אשר רק המחיצה בין הקומות מפרידה ביניהם. מצד אחד של הכלוב ישנן דלתות, הנפתחות, אם מרימים את הצד האחד של הכלוב. להוצאת העופות שופכים את כל המטען על סרט נע. כל העופות המגיעים, מועברים אל קרוסלה מסתובבת והפועל לוקח עוף אחרי עוף, ומגישו לשחיטה.



העברת עופות בכלובים גדולים. כל קומה סגורה בפני עצמה



מימין שפיכה על שפוע לתוך קרוסל מסתובב, משמאל

בשיטה זו, אפשר לעשות את כל המערכת אוטומטית. ישנה מעין משאבה, השואבת את העופות, מתוך הלול, אל תוך הכלוב הגדול. רק הביקורת על הכמות צריכה להיעשות בידי אדם, כל זמן שלא מותקנת מכונת ספירה. כדי שהעופות לא יסבלו ע"י השאיבה, ישנן שתי אפשרויות: האחת היא לתת לעופות חומר מטשטש, כך שהם לא יתרגשו בשאיבה. ישנה גם האפשרות לעשות זאת בלילה, לאור מנורות אדומות. העוף לא יתעורר ויישאר רגוע.

### צפיפות העופות במשלוח

דחיסת מספר רב של עופות בתוך כלובים קטנים יוצרת מספר בעיות. החשובה שבהן היא החנק. מספר לא מבוטל של עופות אינו מגיע חי לבית השחיטה, כתוצאה מהחנק בכלובים. סיבה זו כשלעצמה, מניעה את מגדלי העופות לנסות לשלוח במיכלים גדולים יותר, והעופות פחות צפופים.

בעיה נוספת העלולה להיווצר תוך כדי שימוש בכלובים קטנים, היא העובדה, שהכלובים מועמסים ונפרקים ביד מעל גבי הרכב. ההעמסה והפריקה של הכלובים מלווה בזריקתם, בגסות או בעדינות. דבר זה גורר בעקבותיו שברי עצמות ושברי גוף. יתר על כן, קיים חשש נפולה וריסוק איברים<sup>2</sup>.

בשנים האחרונות, עם השימוש בכלובים גדולים, נפתרה חלקית בעיית זריקת הכלובים. עם התחלת השימוש במלגזות ובמנופי הרמה, הכלובים מועמסים בטורים ובשכבות. הללו מורמים על גבי הרכב, ומורדים ממנו, באמצעות מכשירים מיכניים.

כרגע קיימת בעיית ההרמה וההורדה רק לגבי טור כלובים שלם, וכאן כמעט ולא יכולה להתעורר בעיית זריקת כלובים מגובה, העלול לגרום לריסוק איברים.

### הגשת העופות לשחיטה

הגשת העופות לשוחט יכולה להיעשות בשתי דרכים:

(א) הוצאת העוף מהכלוב והחזקתו ברגליו ומסירתו לשוחט. השוחט בודק את כנפי העוף ורגליו ושוחטו.

(ב) הוצאת העוף ע"י המגיש. המגיש בודק, במקרה זה, את רגלי העוף וכנפיו. הוא מכין גם את צוואר העוף לשחיטה. השוחט רק מבצע את השחיטה עצמה. הניסיון מראה ששחיטה זו אינה גרועה מזו המבוצעת בשיטה הראשונה<sup>3</sup>. מאידך

<sup>2</sup> ראה להלן בחלק העוסק בטריפות. הכלל הוא שנפילה מגובה עשרה טפחים (כ – 80 ס"מ) ומעלה עשויה לגרום לחשש ריסוק איברים. הבדיקה על ריסוק איברים היא בהליכת ארבע אמות, ראה הערה קודמת.

<sup>3</sup> הרב דוד פלדמאן בספרו 'שמושה של תורה' עמ' ק"ח מספר: ובהיותי עובר אורח בעיר ניו-יורק בארצות הברית בשנת תרפ"ח, סיפר לי אחד מידידי הרבנים נ"י, מבית שחיתת העופות, העומד תחת השגחתו, שהעופות למאות ולאלפים נשחטים בכל יום בהכשר על צד היותר טוב, ורציתי להתחקות על הדבר, והלכתי עמו לבית שחיתת העופות, וראיתי שהמטבחיים אוחזים כמה עופות

גיסא, היא דורשת הכשרה ומהימנות מיוחדים מהמגישים, ויש צורך להכשיר כוח אדם מיוחד לצורך זה. בארץ עובדים בשיטה הראשונה, ובארה"ב בעיקר בשיטה השנייה.

### הובלה והגשה בתרנגולי הודו

עד היום מובלים חלק ניכר מתרנגולי ההודו בארץ, באמצעות כלובים המיועדים לתרנגולים. במקרה זה מוכנסים אחד עד שלושה תרנגולי הודו לתוך תא בכלוב, הוצאת ההודי מהכלוב נעשית במשיכתו בכוח החוצה. משיכה זו נעשית בצווארו, בכנפו או ברגליו.

בשלב זה היה נהוג לשחרר את תרנגול ההודו, וצוות אחר של מגישים תופסו ומכניסו לתוך דלי שבתחתיתו נקוב חור גדול. דרך הנקב שבתחתית הדלי, מוצא ראש העוף. המגיש מחזיק בדלי והשוחט בראש העוף, ובמצב זה מבוצעת השחיטה. מיד לאחר השחיטה, מכניסים את ההודי עם הדלי לתוך משפך דימום.

הן מבחינת צער בעלי חיים הנגרם לעוף, והן מבחינת החשש לנזקי טריפה, הוצעה האפשרות להחליף את הכלובים הקטנים בכלובים גדולים, ואת ההחזקה במשפך, להחזקה ע"י האדם. השוחט שוחט את העוף ואוסף את הדם הראשון, לצורך כסוי הדם. מיד אחר כך הפועל תולה על פס הייצור, העובר בין שני קירות, שלא יותז הדם לכל עבר. המרחק בין הקירות גדול מספיק שלא יישברו כנפי ההודיים, בשעת הפרפור.

### שחיטת תרנגולי הודו בתליה

עקב הקשיים הטכניים בהכנת תרנגול ההודו לשחיטה, הועלה הרעיון של שחיטת תרנגולי ההודו בתליה.

#### יתרונות השחיטה בתלייה

א. שחיטת ההודיים בתלייה מאפשרת חיסכון ניכר בכוח אדם. בדרך זו נמנע הצורך להכניס את תרנגולי ההודו למשפכי הדימום, ולהעבירם אחר כך לסרט הנע לצרכי עיבוד נוסף.

ב. שחיטת ההודיים בתלייה מאפשרת סידורים סניטאריים טובים יותר. הכנסת העופות המדממים עם המשפך לתוך גביעי דימום, לפי השיטה הישנה, גורמת לכלוך הגביע והסביבה. קשה למצוא סידורים מתאימים לניקוי הגביעים מהדם, והדם הוא כידוע מקור לזיהום המזון. בשיטה המוצעת, ניתן לוותר על

---

בידיהם, והשוחטים תופסים רק את ראשי העופות ושוחטים במהירות ובזריזות גדולה. הרב ראה והכיר בי שאין דעתי נוחה, ציווה להשוחטים שיפסיקו ויתנו לי את סכיניהם לבדוק ולהראות לי העופות השוחטים בשעה שתופס האגודל, ומצאתי הכל ראוי, והראו לי כלים שמוכנים בהם הרבה סכינים בדוקים, ואמרתי לו תנוח דעתך שהנחת את דעתי. ואמרו לי השוחטים, כי השחיטות הרבות עשו אותם למומחים, והעיקר שאינם עייפים, וידיהם אינן כבדות מאחיזת העופות.

הגביעים. במקום זה, ידממו העופות בתוך תעלות מיוחדות, שבהם ייעשה גם כסוי הדם.

ג. העבודה בעוף תלוי בהודיים נוחה יותר. בשיטה המקובלת כיום, העופות המפרפרים מכים בכנפיהם. גם אם אין סכנה ממשית לעובד, הרי עבודתו אינה נוחה ביותר.

ד. המאמץ הפיסי של השוחט קטן יותר בשחיטה בתלייה, ולפיכך הוא יכול להתרכז יותר בפעולת השחיטה, ובבדיקת הסכין. בשיטת המשפך, ייתכן שכפוף הראש במשפך, יגרום לעצירת הדם. עופות אלו אינם מדממים כראוי, מכילים דם ונראים אדומים – העוף האדום – שנפסל לאכילה מסיבות סניטאריות.

### האפשרויות המעשיות לשחיטה בתלייה

עקרונית באות בחשבון שתי שיטות:

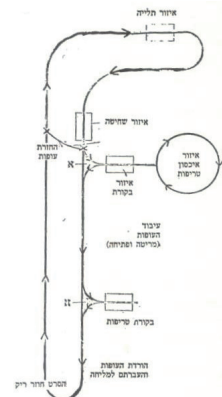
א. שחיטה בתלייה על גבי סרט נע לאיטו.

ב. שחיטה על גבי סעיף סרט נע שאינו נמצא במצב תנועה.

### אפשרות ביצוע השחיטה בתלייה

#### שחיטה על הסרט כשהוא בתנועה<sup>4</sup>

פס לתליית הודים לשחיטה



אם השוחט יתפוס את צווארו של העוף, מזווית של 45 מעלות לכוון התנועה של הסרט, יוכל העוף לנוע לפחות 30 ס"מ. מבלי שהחלק אותו מחזיק השוחט בידו יזוז מהמקום. אם יחזיקו חזק יוכל למשוך את צוואר העוף, ויכופף בכך את זווית המתלה, למרחק של יותר מחצי מטר; מבלי שהחלק שהשוחט מחזיק בידו יזוז מהמקום.

המשתמע מכאן, שללא מאמץ כלשהו, אפשר להחזיק את הצוואר במקום, בשחיטה בקצב של 5 – 6 הודיים לדקה. אם הכוונה לשחוט יותר, יצטרך השוחט להניע את ידיו, עם הסרט הנע, למרחק של 10 – 15 ס"מ.

<sup>4</sup> השאלות והפתרונות הובאו בידיעות המכון המדעי טכנולוגי לבעיות הלכה מספר 5 וכן הבאתי אותם בספרי מזון כשר מן החי, ירושלים תשכ"ח.

### שחיטה בתלייה על גבי מסעף של הסרט הנע, באופן מעשי

בעשרות השנים האחרונות פתחו, מספר חברות מחו"ל, סרטים נעים, מהם אפשר להוציא עופות למטרות שונות. השימושים העיקריים, של סרט במערך כשרות, הן: שחיטה ללא תנועה והוצאת העוף הדורש טיפול מיוחד. בסידור זה, מוצא העוף מתוך הסרט הנע למסלול צדדי עד לאחר הטיפול בו. לאחר הטיפול הוא מוכנס חזרה דרך נתיב צדדי. המערכת בנויה, בדומה לפסי רכבת, שניתן לכוון את הרכבת למסלול האחד או לשני.

למעשה ניתן, בשיטה זו, לתלות את תרנגול ההודו לפני השחיטה ולהסיעו לאורך המסלול עד מקום השחיטה. שם אפשר להוציאו מהמסלול, ולהכניסו פנימה על מנת שידמם לאורך תעלה, בה ייעשה כסוי הדם. אפשר אפילו להשאירו בנתיב הצדדי עד שהוא גומר את הדימום.

### מיצוי הדברים בהודיים

**א. התנהגות העוף.** אם תולים תרנגול הודו ברגליו הוא מפרפר במשך הזמן הראשון. אם הזמן נמשך יותר מ-30 – 40 שניות הוא נרגע. הדבר נבדק לגבי תרנגולי הודו ונמצא בכל המקרים שנבדקו. לעומת זאת, תרנגולים רגילים ממשיכים לפרפר, כל עוד הם תלויים.

**ב. החזקת העוף.** השוחט חייב להחזיק את העוף חזק ביד. השוחטים שניסו לעבוד בשיטה זו מדווחים שהחזקת ההודי טובה ונוחה יותר, כשהוא תלוי ברגליו<sup>5</sup>. על השוחט לבדוק את הסימנים ואם אינו מספיק יצטרך לעצור את התנועה של הפס, או להוציא את העוף למסלול צדדי.

לעומת זאת בתרנגולות רגילות: שוחטים ששחטו תרנגולים בתלייה, דיווחו שהיה קושי בהחזקה, ולפיכך היה ההספק מועט יותר. הם מוסרים שהסיבה לכך היא הפרפור של התרנגולים, שאינו קיים בתרנגולי הודו. כשנעשה הדבר למעשה, הוברר, שלא נמצאו יותר מקרים של שמיטת סימנים או של קריעתם בתלייה, לעומת השחיטה הרגילה, בה מחזיקים את העוף בשעת השחיטה.

**ג. בעיות בשחיטה.** בתקופת הניסיון התברר שהיו מקרים בהם השוחט לא הספיק לשחוט, או לא הספיק לבדוק את העוף לאחר השחיטה.

### איך שוחטים על הסרט הנע את ההודיים

שחיטת הודיים על גבי הסרט הנע תתכן רק אם יקוימו התנאים הבאים:

א. מהירות הסרט לא תעלה על ששה מטר (ששה הודיים) לדקה, אלא אם ייעשו סידורים מיוחדים לצורך זה.

<sup>5</sup> השוחט חייב להחזיק את העוף חזק כדי שלא יבוא לידי דרסה. היות ותרנגול ההודו נמצא במצב שקט כשהוא תלוי, נוה יותר להחזיק את צווארו חזק ביד.



- ב. ההודי ייתלה על הסרט לפחות דקה וחצי לפני השחיטה.
- ג. לשוחט יהיה מרחב תנועה מינימאלי של שני מטר, לאורך הסרט הנע.
- ד. אם השחיטה מבוצעת סמוך לשפת תעלת הדימום, צריך להימצא חלון, שאפשר לפתחו דרך הקיר לתעלת הדימום. דבר זה יאפשר ביקורת שחיטת הסימנים, אם השוחט לא הספיק לבדוקם קודם.
- ה. סמוך לשוחט יימצא מפסק חרום. במפסק זה יוכל השוחט לעצור את הסרט הנע, בכל מקרה בו הוא חושש שלא יספיק לשחוט. רצוי שמפסק זה יהיה מפסק רגל, או מפסק גדול בקיר, שהשוחט יוכל להפעילו ברגל או במרפק. דבר זה יאפשר הפסקה מיידית וקלה.
- ו. בשעת תכנון מפעל שבו תפעל שיטה זו, מוצע, בנוסף לכל הני"ל, לסדר יציאות מהקו שיאפשרו להוציא עופות מהסרט הנע בכל רגע ובכל מצב.
- רוב המשחטות בארץ רוצות לשחוט יותר מהר, ולכן ויתרו על הסרט הנע. יש מהמשחטות שמעסיקות יותר משוחט אחד בפס השחיטה. שנים יוכלו לעבוד בפס ייצור אחד, אבל הזמן שיינתן לכל אחד יהיה קטן יותר. אם נוסף שוחטים יידרש יותר מפס שחיטה אחד.

### פתרון רצוי למשחטות העובדות על שיטת הסרט הנע

חברות מסוימות לייצור סרטים נעים (כגון: Stewart Gill באנגליה) מציעות היום סרטים נעים למשחטות, בהם מתלה העוף אינו קבוע בסרט, אלא ניתן להוצאה ממנו. הדבר דומה למעבר בפסי רכבת. לחיצה על כפתור החשמלי (או מנוף מכני) מאפשרת הזזת המסילה בכיוון אחד או השני. המנגנון הני"ל מבוצע לצורך בקורת תברואה של העופות, אך אפשר להכניס בו שנויים כדי שיותאמו לצרכי הכשרות.

סידור כזה, לפי ההצעה המובאת להלן, ייתן אפשרויות שונות לשוחט ולבודק הבשר.

במסלול הנסיעה הרגיל של הסרט הנע יוכנסו, בנוסף לעצירה כללית של הסרט, שלושה נתיבים עוקפים:

**א. נתיב החזרת עופות.** בשעת לחיצה על כפתור מתאים, ניתנת לשוחט האפשרות להחזיר את העוף לסרט החוזר. מטרת נתיב זה היא להחזיר את העופות שלא הספיקו להישחט, כדי שלא יגיעו חיים לאזור המריטה. יתר על כן, הדבר מאפשר לשוחט לגשת בכובד ראש לשחיטת כל עוף ועוף. הוא יכול להחליט שטרם התכוון דיו, ולפיכך אינו רשאי לשחוט. הוא לוחץ על הכפתור המתאים, ומחזיר עוף אחד חי, וממשיך כדרכו בעוף הבא.

**ב. נתיב ביקורת.** בידי השוחט ישנה אפשרות, באמצעות לחיצה על הכפתור המתאים, להוציא עוף מהסרט הנע ולשלחו לאזור הביקורת. באזור הביקורת העוף אינו נע, אלא נשאר שם עד שיכוון הלאה. מטרת הנתיב הזה לאפשר לשוחט

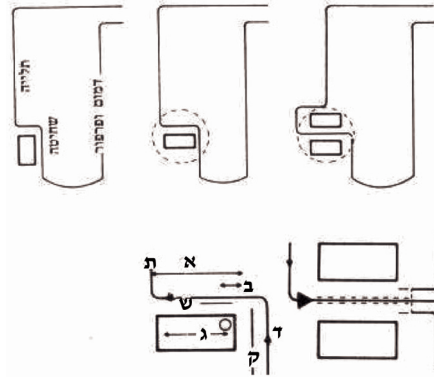
לבדוק את השחיטה. לעתים אין לשוחט זמן מספיק לבדוק אם הסימנים נשחטו לגמרי או לא. כמו כן, לפעמים, אינו מספיק לבדוק את הכנף והרגל. העברת העוף המסוים לאזור הביקורת, מאפשרת לו לבדוק מיד, או לאחר זמן, את הנחוץ לבדוק.

נמצא העוף כשר, הוא מוחזר לסרט הנע. במקרה והעוף טעון בדיקה מדוקדקת יותר, או נמצא נבילה או טריפה, הוא מועבר לאזור אכסון טריפות.

באזור אכסון הטריפות, הטריפות יושמדו, יקוררו עד לעיבוד, או יעובדו בנפרד. דבר זה יבטיח שלא יתערבו הטריפות בכשרות, במשך תהליך העיבוד.

**ג. נתיב בקורת הטריפות.** לאחר המריטה והפתיחה בודק הבדוק את העופות על הסרט הנע. נמצאת בעוף שאלה, לוחץ הבדוק על כפתור נפרד ומעבירו לנתיב בקורת הטריפות. שם עומד לרשותו זמן מספיק לבדיקה מדויקת, מבלי שיופרע על ידי מהלך העבודה הכללי. נמצא העוף טריפה – יועבר לאזור אכסון הטריפות (דרך נתיב מיוחד), או לאזור עיבוד טריפות אחר. נמצא העוף כשר, הוא מוחזר להמשך הסרט הנע למליחה ולפירוק.

למעלה משמאל: מערך ראשוני. באמצע: התיקון לשחיטה תלויה. מימין: מערך לשני שוחטים. התמונות העליונות כוללות את כל המערכת והתחתונות את החלק של השחיטה בצורה מוגדלת. 0 מפסק רגל, החץ הגדול מחלק את עופות לשני מסלולים. נסיעת העופות משמאל לימין. ת. אזור התלייה, ש. אזור השחיטה, ג. מקום השוחט ואזור השחיטה למעשה. ד. אזור דמום ופרפור. ק. קיר מגן. מידות: א. מהפינה עד העצירה 60 ס"מ, ב. מרחק עצירה 12 ס"מ.



במקום זה יש להעיר, ולציין, שהוקמו בזמנו מספר מערכים כאלו, אך ללא נתיב יוצא. למערכות אלו חסרון, שהשוחט מאבד את השליטה על העוף, אם מאיזו שהיא סיבה לא הספיק לשחוט בזמן.

בנית מערך עם יציאות עדיף דווקא במציאות הישראלית, בה יש צורך להוציא עופות לבדיקה כפולה – הן לבדיקת כשרות, הן לבדיקת בריאות<sup>6</sup>.

השאלה של שחיטת תרנגולי הודו על גבי הסרט הנע, נידונה באופן מעשי. בהוראת הרבנים הראשיים לישראל דאז, הרב יוסף והרב גורן. הובא שיש להבטיח שהשוחט לא ישחט יותר ממספר מסוים של תרנגולי הודו<sup>7</sup> ושתובטח עצירת הסרט

<sup>6</sup> נושא שתי מערכות הביקורת, יידון בחלק מיוחד של עבודה זו.

<sup>7</sup> על מספר העופות היכולים להשחט ע"י שוחט אחד נעמוד עוד במיוחד. לגבי תרנגולי הודו נקבעה

בשעה שחל עיכוב בשחיטה. במפעלים אחדים הותקנה מערכת העוצרת את הסרט הנע, אם העוף הגיע לנקודה מסוימת והשוחרט טרם עזבו<sup>8</sup>.

לבסוף יש להעיר, שמערכות לשחיטה בתלייה מתאימות רק לעופות גדולים, בהם קצב השחיטה איטי. בעופות בהם קצב השחיטה מהיר, קיימת הסכנה שהעוף יעבור את השוחרט מבלי להישחט, ולכן, הן מבחינת הכשרות, הן מבחינת ההיגיינה והן מבחינת צער בעלי חיים, אין לשחוט תרנגולים או פטמים על גבי הסרט הנע. יתר על כן, תכונתם של תרנגולי הודו, שלא לפרפר אם הם תלויים – מצדיקה מערך כזה. לעומת זאת, בעופות המפרפרים קיימת סכנה שהשוחרט, מתוך החשש לסכנה, לא ישחט כדבעי<sup>10</sup>.

## תקציר

בהבאת העופות לשחיטה, יש לשים לב שלא ייפגעו במשלוח ובפריקה. אם העוף מקבל מכה בזריקות הכלוב, יש חשש לשבירת עצמות. במקרה כזה יש לבדוק כל עוף ולראות אם הוא עומד והולך. את העוף הבודד מחזיקים ביד ושוחטים לאחר החזקת הצוואר. יש ששוחטים תרנגולי הודו תלויים על המסוע.

מכסה זמנית של 5 עופות לדקה לשוחרט.

<sup>8</sup> חברת אבידע בנתה מערכת ניסיונית אחת שהאיטה את הסרט הנע כל זמן שהשוחרט אוחזו בידו. מיד עם עזיבת העוף הסרט חוזר למהירותו הראשונית.

בשעת בדיקת המערכת במפעל מתברר שהפחת בהספק הסרט היה כחמשה אחוזים בקירוב. ניתן להעלות ביחס זה את המהירות הראשונית ולהגיע בדרך זו לקצב עבודה של 240 עופות לשוחרט לשעה.

<sup>9</sup> אפילו במתקני שחיטה אוטומטיים, כפי שמקובלים בשחיטה לא כשרה בחו"ל מתברר, שאי אפשר לעקוב אחרי כל עוף. חברת צער בעלי חיים בבריטניה עוררה לפני זמן מה את הנושא, מכיוון שהתברר שהעופות הגיעו חיים למתקן החליטה.

<sup>10</sup> הצעת המערכת לשחיטה תלוייה של הודיים, עם מסעפים, פורסמה ע"י המכון המדעי טכנולוגי לבעיות הלכה, בחוברת "הלכה ומעשה 5", ירושלים תשל"ד. קדמה לפרסומה התייעצות עם פוסקים שונים. גם לאחר פרסומה נערכו התייעצויות שונות. מרבית הרבנים הסכימו לעיקרון, אך את דרך הביצוע תבעו להשאיר לרבנים בכל אתר ואתר, בהתאם לצרכי ותנאי המקום.

---

## פרק ז': שחיטות דחק

---

אחת הדרישות בשחיטה היא לשחוט בעל-חיים חי ובריא. המושגים חי ובריא הנם גמישים במידה מסוימת. בהמה הסובלת ממחלה ובדיקת הטריפות נמצאת כשרה – מותרת אפילו באכילה. גם המונח חי ניתן לויכוח – האם מדובר באפשרות תנועה או הרגשה, או האם שניהם כאחד נחוצים?

בדברי תז"ל מוצאים אנו התייחסות לשחיטה מסוכנת. על דברי יחזקאל הנביא<sup>1</sup>: 'נבילה וטריפה לא אכלתי', שואלת הגמרא: וכי רבותא היא שיחזקאל לא אכל נבילה וטריפה? הגמרא עונה: 'שלא אכלתי בשר כוס כוס מעולם'<sup>2</sup>. 'בשר כוס כוס', פירושו בשר בהמה שיש לשוחטה בדחיפות.

דיון בשחיטות דחק מובא במשנה ובגמרא<sup>3</sup>. ההלכה קובעת שהשוחט את המסוכנת צריך שתפרכס<sup>4</sup> – כלומר: שתבצע תנועות מוטוריות שלאחר המוות. תנועות אלו חייבות להיות אקטיביות, ולא רק בגדר יציאת הנשמה – שחרור השרירים כתוצאה מהמוות<sup>5</sup>.

---

<sup>1</sup> יחזקאל ד' י"ד.

<sup>2</sup> חולין ל"ז ב'.

<sup>3</sup> חולין ל"ז א', ביצה כ"ה א', ועוד.

<sup>4</sup> חולין שם, ראה להלכה יורה דעה, סימן י"ז.

<sup>5</sup> במשנה שם נתנה ההגדרה של כוונת השרירים, בהמה דקה שפשטה ידה ולא החזירה פסולה, שאינה אלא הוצאת נפש בלבד. פירכוס זה צריך להיות בסוף השחיטה, ולחלק מהפוסקים להימשך גם לאחר השחיטה, שכן השחיטה חייבת להיות הגורם ההורג את בעל החיים, ולא שהוא מת כבר קודם.

באופן מעשי, יש להקפיד במיוחד שבעלי החיים יהיו חיים בעת השחיטה<sup>6</sup>. מתוך הניסיון נלמד, שישנה נטייה לשחוט גם בעלי חיים מתים – שחיטה מדומה – ולטעון שהיו חיים. חז"ל נתנו לנו קריטריון להכרת החיים<sup>7</sup>. היום ישנה בתקנות התברואה דרישה לבדוק כמות דם בבשר, מתוך הנחה שהדימום מופרע במידה רבה, באם בעל החיים לא היה חי בעת השחיטה<sup>8</sup>. בבתי מטבחים רבים ישנו ביתן מיוחד, בו מבוצעות שחיטות הדחק. מטרת בידוד זה היא, להבטיח שלא יעבור זיהום מבעל חיים חולה לבשר בעלי חיים בריאים שנשחטו. כמו כן ניתנים בביתן זה סידורי הבדיקה התברואתיים המיוחדים, שיש לערוך בבשר בעלי חיים משחיטות דחק.

נוכח העובדה, שבשר בעלי חיים, שהיו חולים בשעת השחיטה, חייב לעבור סדרת בדיקות מיוחדות לפני הגיעו לשוק, מגיע חלק מבעלי חיים אלו לישחיטה שחורה<sup>9</sup>, כלומר: לשחיטה ללא פיקוח. בשר משחיטה שחורה יכול להיות מסוכן, במיוחד נוכח הגורם האמור. בכמה ממקרי ההרעלה ההמוניים בישראל, ניתן היה להוכיח, שהבשר בא מבעלי חיים חולים שנשחטו ללא פיקוח רפואי. כל הרוצה להחמיר ולא לאכול מבשר שחיטות דחק הרי זה משובח<sup>9</sup>.

## תקציר

בהמה או עוף העומד למות יוכל להישחט, אבל יש צורך להוכיח, באמצעות תנועות שיעשו ע"י בעל חיים הנשחט אחרי השחיטה, שהיה עדיין חי בזמן השחיטה.

<sup>6</sup> הגדרת המסוכנת בהלכה, היא זו שאינה יכולה לקום ולעמוד על רגליה: ראה שו"ע שם. עיון בדברי האחרונים מראה, שגם בבעלי חיים שעומדים, ובכל זאת נראים בהם סימני חולי ברורים, יש לחשוש לפעמים למסוכנת.

<sup>7</sup> לצורך זה משמש הפירכוס האקטיבי.

<sup>8</sup> זה מבוצע למעשה בבדיקת החומציות. אם החומציות מעל גבול מסויים, ברור הוא שלא היה דימום מלא בשחיטה, כלומר: מחזור הדם כבר לא תיפקד כהלכתו.

<sup>9</sup> שו"ע שם, סעיף ג'. בס' ערוגות הבושם סוף אות א', כתב, דאם יודעים אנו שהיא חולה, יש להחמיר בזמן הזה, כי הרופאים אומרים שיש סכנה לאכול מבהמה חולה, וחמירא סכנתא מאיסורא. לפיכך, נצטרך להסיק, שבוודאי אין לאכול מבהמה כזו, ללא בדיקה רפואית.

## פרק ח': ביצוע השחיטה

מיד לאחר העקידה יש לבצע את השחיטה. זאת, במגמה למנוע צער בעלי חיים מיותר. לפני השחיטה על השוחט לברך: '...אשר קדשנו במצוותיו וציוונו על השחיטה'. השחיטה חייבת להתבצע בכוח האדם – כוח גברא. ייתכן שאחד מפעיל את המכונה ואחר שוחט.

החיתוך נעשה בהולכת הסכין במהירות על פני רוחב צוואר הבהמה הלוך ו/או שוב עד לחיתוך כל הסימנים וחלקי הצוואר הרכים, לפחות רוב הקנה והוושט בבהמה ואחד מהם בעוף. אסור לחתוך את עצם המפרקת. מכיוון שאסור לשוחט להפסיק בשחיטה, הוא מעריך את עומק החתך. במשך הזמן השוחט רוכש את הניסיון.

לאחר השחיטה בודק השוחט את מקום החתך בהסתכלות או במישוש. בעוף לוחץ השוחט על תחתית הפה ודוחף את קנה הנשימה החתוך למקום החתך. בשלב זה יש לתת לבעל החיים לדמם, ללא הפרעה, או התערבות, עד סיום שלב ההתכווצויות והפרפורים. הטפול בדם ייעשה בהתאם לאמור בפרק י'. נמצאה השחיטה מבוצעת כהלכה, חייב השוחט לבדוק את סכינו. נמצאת הסכין כהלכתה, אפשר לומר שהשחיטה כשרה.

ישנו כלל יסודי בהלכות שחיטה: 'בהמה בחייה בחזקת איסור עומדת<sup>1</sup> עד שייודע לך במה נשחטה<sup>2</sup>. נשחטה – הותרה עד שייודע לך במה נטרפה<sup>3</sup>. אילו בדיקות צריך לבדוק ומדוע, להלן בחלק ב' בנושא הטריפות.

<sup>1</sup> חולין ט' א'.

<sup>2</sup> אם השוחט אומר, שברור לו ששחט כהוגן: הוא מערער את חזקת האיסור, והבהמה מותרת.

<sup>3</sup> לפיכך: לפני הבדיקה היתה חזקת היתר. רק נקודת אחיזה רצינית. מערערת חזקה זו.

## פרק ט':

# השחיטה וצער בעלי חיים

### [א] מבוא

במשך מאת השנים האחרונות ניסו שונאי ישראל להוכיח, שהשחיטה היהודית הנה שיטה אכזרית, להמתת הבהמות והעופות. בכל אותה התקופה נערכו מחקרים רבים ומקיפים, במגמה להוכיח שאכן הנחה זו נכונה. מרבית העבודות שבוצעו הוכיחו דווקא את ההיפך. השחיטה הנה אחת השיטות הטובות ביותר, הן מבחינת צער בעלי חיים והן מבחינת [טיב] והיגיינת הבשר.<sup>1</sup>

מחקרים בנושא השחיטה וצער בעלי חיים נערכו ע"י חוקרים שונים בתקופות שונות. מבין החשובים שבהם נמנה את ד"ר דמבו שפרסם את המחקר היסודי בשנת 1894 בליפסיה<sup>2</sup>, את פרופ' סהלסטד<sup>3</sup> בשנת 1927 בשטוקהולם, את ד"ר י. לוי בברלין בשנת 1927<sup>4</sup>, ובשנת 1929<sup>5</sup>, את ד"ר ש. ליבען בפראג שהקדיש זמן רב לניסיונות בשנים 1927 עד 1930<sup>6</sup>. בשנת 1961 הופיעה עבודת המחקר הראשונה

<sup>1</sup> ראה סיכומים דמבו, לוי, לוינגר, שולצה ושפורי.

<sup>2</sup> Denbo, J.A., Das schächten im Vergleich zu anderen Schlachtmethode. Slavische Buchhandlung, Leipzig, 1894.

<sup>3</sup> Sahlstedt, A.V., 3 Veterinaermoeto 640, 1927

<sup>4</sup> Levy, J., Die Schächtfrage unter Berücksichtigung der neuenphysiologischen Forschungen. Berlin, 1927.

<sup>5</sup> Levy, J., Nachwort zur Schächtfrage der Tierschutzvereine vom Jahre. Berlin 1927. 1929.

<sup>6</sup> Lieben, S., : בין העבודות העיקריות שלו בנושא זה, יש להזכיר את פרסומיו במאמרים כדלקמן: : Monatsschrift Tierheilkunde, 31.481.1925; Prager Archiv Tiermed, Path. 6.149.1926: Ditto 8.13.1928: Ditto 10A.11.1930.

שלי, כעבודת ד"ר בציריך<sup>7</sup>, ואת פרופ' ה. שפורי בציריך<sup>8</sup>. בשנים 1958<sup>9</sup> ו-1963<sup>10</sup> נכתבו עבודות ע"י פרופ' דיוקס ופרופ' נגרוני מאוניברסיטת איטקה, ניו יורק. פרופ' ו. שולצה וצוותו מאוניברסיטת הנובר<sup>11</sup> ערכו מחקר מאד מקיף בנושא. סיכום החומר כולו נעשה על ידי בעברית, גרמנית ואנגלית<sup>12</sup>.

## ב] הבעיה

כפיפה אחת, הכוללת שני מושגים אלה. הינה סתירה מינייה וביה. גידול בעל חיים, לשם המתתו וניצולו לתועלת האדם, עומד בסתירה עם כל רעיון של הגנת בעלי חיים. צורת החיים כיום בעולמנו רוצה בגידול בעלי חיים וטיפוחם לצרכים שונים: מאכל, רפואה, ניסיונות מדעיים, בידור בגני חיות וקרקסים ועוד. גידול החיות והחזקתן למטרות אלה הם בגדר 'עוול חיוני'. אי לזאת, 'צער בעלי חיים' חייב להיות מוגדר כדלקמן: יש לדאוג שלא ייגרם כל צער שניתן למונעו, וזאת בלי לפגוע בצרכי האדם. במקום שישנו צורך לאדם, הלכות צער בעלי חיים אמנם אינן חלות<sup>13</sup>, אך בכל אופן יש להימנע מצער בעלי חיים מיותר<sup>14</sup>.

תעשיות המייצרות תוצרת מן החי, חייבות לדאוג בראש וראשונה לכמות מירבית של המוצרים ולאיכותם – בשר, עור, וכד'. רק בשלב שני, יכולות תעשיות אלו להתחשב ברגשות, כיון שאחרת לא תהיה להן אפשרות למלא את דרישות 'צער בעלי חיים' מבלי לפגוע במוצריהן.

יחסו של אדם, העוסק בהריגת בעלי חיים, אל החיים, אינו כיחסו של אדם הרחוק מכל צורה של הריגה<sup>15</sup>. מכיוון שעוול זה של הפקת הבשר הנו חיוני, יש לדאוג שרגשות שייוצרו בבתי המטבחים לא יפגעו בחברה במקומות אחרים.

7 Untersuchungen zum Schächtproblem, Dissertation, Zurich, 1961.

8 Spörri, H., Shächten und Tierschutz, Zurich, 1965

9 Dukes, H.H., A Study of blood pressure and blood flow in the vertebral arteries of ruminants, Ithaca N.Y. 1958.

10 Nangeroni, L.I. and Kennett, P.D., An electroencephalographic study on the effect of schechita slaughter on cortical function in ruminants, Ithaca. N.Y. 1963.

11 Schulze, W., Schultze-Petzold, H., Hasem, A.S., and Gross, R., Versuche zur Objektivierung von Schmerz und Bewusstsein bei der konventionellen (Bolzenschussbetäubung) sowie religionsgesetzlichen (Schächtschnitt) Schlachtung von Schaf und Kalb. Deutsche tierärztliche Wochenschr. 85.62-66, 1978.

12 ראה מקורות בהערה 6 בפרק א'.

13 איסור והיתר, כלל נ"ט, דין ל"ו.

14 סקירה ממצה הובאה ע"י הרב נ. צ. פרידמן, במאמרו: ניסיונות מדעיים על גופות בעלי חיים לאור ההלכה. כנס אנשי מדע שומרי תורה, תשכ"ט.

15 תופעה זו מרומזת כבר בגמרא: 'טוב שבטבחים שותפו של עמלק' (קדושין פ"ב א'). מסתבר שהדבר מתאים הן להריגת אדם והן להריגת בעלי חיים.



בשלב מאוחר יותר ניתן להתחשב גם ברגשותיהם של בעלי החיים<sup>16</sup>. אם נסתכל על המקורות, העוסקים בשחיטה, בספרות ישראל, נמצא שלוש סיבות עיקריות למצוות השחיטה, בנוסף על הצד הקיומי-חינוכי הכללי שבקיום המצוות: א. יציאת דם רב<sup>17</sup>, ב. השפעת הכנת הבשר על המעבד<sup>18</sup> וג. מניעת צער בעלי חיים<sup>19</sup>.

### ג] מה קורה בבהמה הנשחטת מיד לאחר השחיטה ?

לאחר השחיטה אין לגעת בבהמה או בחיה<sup>20</sup>. רצוי לתת לה לדמם ככל האפשר ללא הפרעה. בחיה ובעוף יש צורך לכסות את דם הנפש, שהוא הדם הקולח בזמן השחיטה. במשך הדקה הראשונה יוצאת מהחיה כמחצית מכמות דמה; במשך הדקה השנייה יוצאים כעשרים אחוזים נוספים; בדקה השלישית יוצאים כשלושה עשר אחוזים וברביעית פחות מעשרה.

תוך מספר שניות בעל החיים הנשחט עובר לשלב מנוחה. לאחר שלב המנוחה בא השלב של הפרפורים ולאחריהם השלב הנקרא יציאת הנפש. לאחר יציאת הנפש יש לערוך את הבדיקה<sup>21</sup>.

### ד] סיכום התופעות בשחיטה מנקודת מבט רפואית<sup>22</sup>

- א. בכל שיטת המתת בעלי חיים, ישנו צער בעלי חיים.
- ב. השחיטה חייבת להיות מבוצעת בבעל חיים חי ובריא.
- ג. מערכת העצבים המרכזית אינה נפגעת ישירות ע"י השחיטה.

<sup>16</sup> יחד עם זאת יש להעיר, שידיעותינו בשטח הרגשות-הפסיכולוגיה של בעלי החיים מוגבלות. אין להסתכל על בעלי החיים כאלו היו בני אדם, מכיון שתכונותיהם שונות מתכונות האדם. בהערכת צער בעלי חיים, יש להסתכל על ההתנהגות והתגובה של בעלי החיים, ובעניינים אלו נעשו מחקרים שונים.

<sup>17</sup> אחת הדעות בגמרא (חולין כ"ז א') לענין שחיטה מן הצוואר – "וזבחת – ממקום שזב חתהו", עיין גם בספר החינוך, מצוה תנ"א.

<sup>18</sup> ראה למשל: זבחי תמים על אוהל יצחק סימן א' ס"ק א'.

<sup>19</sup> וזה לשון ספר החינוך, מצוה תנ"א: ועוד נאמר בטעם השחיטה מן הצוואר ובסכין בדוק, כדי שלא נצער בעלי החיים, יותר מדאי, כי התורה התירן לאדם למעלתו לזיון מהם וכל צרכיו ולא לצער חנם, וכו'.

ידועות מצוות שונות שמטרתן שווה. כגון: פריקת בעלי חיים, איסור שחיטת אותו ואת בנו, לא תקח האם על הבנים. לא כאן המקום להאריך ביחסה של דת ישראל לנושא.

<sup>20</sup> יו"ד כ"ז, סעיף א'.

<sup>21</sup> בשם בדיקה נקראת הבקורת הנערכת לאחר השחיטה, לקבוע האם הבהמה היתה טריפה בשעת השחיטה. מפאת קוצר היריעה, והחריגה מהנושא, לא נאריך בענין זה. (ראה בחלק העוסק בטריפות).

<sup>22</sup> פירוט והסברים הובאו בספר שחיטה וצער בעלי חיים: לוינגר, י.מ., השחיטה וצער בעלי חיים, משכיל לדוד, ירושלים, תשס"ד.

**ד.** בשחיטה נחתכים חלקי הצוואר הרכים, ובעיקר הקנה, הוושט, העורקים והוורידים. לעומת זאת, חוט השדרה וצינורות הדם העוברים בעמוד השדרה אינם נחתכים. עיקר אספקת הדם אל המוח במעלי הגירה, נעשית דרך עורקי הצוואר, בעוד רק חלק קטן מהדם מגיע דרך העורק החולייתי (זה שעובר בחוליה).

**ה.** בשעת חסימת עורקי הצוואר, יכול המוח לקבל מספיק דם בדרך השנייה. בשעת חסימת עורקי הצוואר ועורקי העורף שהם מעבירים דם לעורקי הצוואר, המוח אינו מקבל דם והבהמה מתה.

**ו.** מיד לאחר השחיטה נראית ירידה פתאומית בלחץ הדם. תוך חמש עד שש שניות, יורד לחץ הדם עד כדי כך, שמחזור הדם אינו מסוגל לספק דם לרקמות. כבר מיד לאחר השחיטה אין אפשרות למדוד זרימת דם בעורק הלסת העליונה, שהוא המביא את הדם למוח. כמסקנה מהסעיף הקודם, מיד לאחר השחיטה אין אספקת דם נוספת למוח.

**ז.** כתוצאה מהעובדות שאין זרימת דם אל המוח ומיציאת הדם הווריד, דרך הוורידים החתוכים, הלחץ במוח נופל עוד יותר מהר מבעורקים. דבר זה גורם לתגובת הלם, מיד אחרי השחיטה.

**ח.** מיד לאחר השחיטה מאבדים המתחים החשמליים, שנמדדים בקליפת המוח, את תמונתם הנורמאלית, אך ממשיכים לפעול בצורה שונה מהרגיל עוד זמן מה. זאת, כיוון שזרמים במוח ניתנים לרישום בכל שיטת טביחה, אפילו אם זו קשורה בהריסת המוח. כתוצאה מהשנויים שנמנו לעיל, יורד כושר הפעולה של המוח, ובעיקר של קליפת המוח, חזק ומהר מאד.

**ט.** תחושת הכאב ירודה עקב תכונת החתך, בסכין חד וחלק. כן היא מושפעת מהסחת הדעת של הבהמה ע"י פעולות ההשכבה, וגם הקיבוע בבהמה העומדת. בשעה שגרויי הכאב עשויים להגיע אל המוח, המוח כבר אינו מסוגל להגיב עליהם.

**י.** קשה לקבוע את הרגשת הכאב בבעלי חיים. הקושי נעשה גדול עוד יותר בשעה שמדובר בתנוחה לא נורמאלית של הבהמה.

**יא.** תוך שמונה עד עשר שניות, אחרי השחיטה בבהמה עומדת, מאבד מרכז שווי המשקל את השליטה על שווי המשקל. בבהמה שוכבת, ובבהמה עומדת אשר צווארה מתוח, יציאת הדם ללא הפרעה. כתוצאה מכך, חוסר חמצן במוח עשוי להופיע מוקדם מאשר בבהמה העומדת. מיד אחרי השחיטה ישנה הפסקה מוטורית. תחילת התגובה מחדש מופיעה עשר שניות ויותר אחרי השחיטה.

**יב.** מרכז הכאב במוח רגיש לחוסר חמצן הרבה יותר מאשר מרכז שווי המשקל, לפיכך, הוא וודאי מפסיק לפעול מוקדם יותר.

**יג.** פעולת הלב וא.ק.ג., ניתן לרשום במשך תקופה מסוימת אחרי השחיטה.

**יד.** מיד אחרי השחיטה מופיעות נשימות עמוקות. לאחריהן חלה הפסקה

בנשימה ושוב מתחילות הנשימות העמוקות. ניצול החמצן בזמן הנשימות העמוקות הנו כמעט אפס.

**טו.** יציאת הדם בשחיטה טובה. הנשימות העמוקות ופעולת הלב הנמשכת מסייעים להוצאת הדם. כמו כן הדימום טוב, עקב החפיפה של ההימום עם הוצאת הדם.

**כז.** הבהמה אינה מבינה את מהות המוות וכן את משמעותם של כלי ההמתה. לכן ברור שהבהמה אינה סובלת, מבחינה פסיכית, לא בשחיטה ולא לאחריה.

### ה) השחיטה בהשוואה לשיטות הריגה והימום אחרות

לא נוכל לסכם את הנושא מבלי להיכנס במקצת לבעיית שיטות הריגה והימום אחרות, לבעלי חיים. ישנם שני מישורים של צורות הריגה והימום. שהן :

**א)** הימום הנעשה לפני השחיטה, בהימום זה נצטרך ללבן את האפשרות והצורך בהימום זה, וכן באיזה מדה הימום זה מותר לפני השחיטה.

**ב)** הימום הנעשה במקום הטביחה ושבעקבותיו מבוצעת הוצאת הדם.

**ג)** הימום אחרי השחיטה.

### הימום לפני השחיטה

באופן תיאורי באים בחשבון שלושה סוגי הימום :

**א. הימום חשמלי.** הימום חשמלי לפני השחיטה תואר במקומות רבים, ורבו העוסקים בשאלות ההלכתיות ביחס לכך<sup>23</sup>.

**ב. הימום פרמקולוגי.** מתן זריקה של חומר הרדמה יכולה לשמש תחליף להימום שלפני השחיטה. מקובל היום שלא לתת לבהמה כל תרופה לפני השחיטה. השימוש בתרופות מכניס גורם נוסף לבשר, שקשה מראש לאמוד, באיזו מידה הוא מסוכן לאוכל הבשר.

**ג. הימום בגזים.** על מנת להימנע משימוש בחמרים זרים, טופחו בשנים האחרונות שיטות הימום באמצעות גזים. בשיטות אלו מוכנסת החיה לסביבה המכילה פחות מדי חמצן ועודף דו-תחמוצת הפחמן. כעבור כמה עשרות שניות נכנסת הבהמה להרדמה.

<sup>23</sup> אין ברצוננו להכנס לנושא זה. רבו המשיבים בנידון זה. ראה למשל: שרידי אש, לרב י. וינברג, חלק א' (מוסד הרב קוק, הדפסה שניה 1977) שכמעט כל החלק עוסק בנושא זה, הספר 'עדות נאמנה – שו"ת על מאבק השחיטה באירופה' מאת הרבנים אליהו ויחיאל אריה מונק (וי.מ. לוינגר). ירושלים תשל"ה – העוסק בנושא זה.

בזמנו הוצא היתר להימום חשמלי לפני השחיטה שניתן הלכה למעשה ליהודי שבדיה. על משמעותו חלקו הדעות. הוא ניתן ע"י גדולים מחכמי ירושלים. השתמשו בו בשבדיה במשך שנים רבות. בשנת תשמ"ב נבדקו הנתונים ע"י הממשלה השבדית והופסק השימוש בהימום זה.

לא הצלחנו עד היום לקבל נתונים על הסבל הנגרם לבהמה, תוך הזמן הנחוץ להפעלת ההרדמה. יהיה אפשר להתייחס לשאלה זו, רק לאחר שיתקבלו הנתונים המתאימים.

### הימום במקום השחיטה;

שלוש שיטות הימום נוספות משמשות באופן מעשי לטביחת בהמות בבית המטבחים:

**א. ירייה למות.** הירייה לתוך אזור המוח המוארך, היא השיטה המקובלת ביותר כיום לטביחת בהמות. הבהמה קורסת תחתיה מיד. מאידך גיסא, אין אפשרות לדעת האם הבהמה סובלת צער כלשהו בתקופה שבין הירייה למותה. הניסיונות מראים שתרשימי EEG עדיין מתקבלים קרוב לשתי דקות לאחר ההמתה. (וזאת בקירוב לזמן שהוא נרשם לאחר השחיטה). אמנם התרשים שונה מהנורמאלי, אבל זה בוודאי מהריסת חלקי מוח ע"י הכדור עצמו<sup>24</sup>.

יתר על כן, הגלין<sup>25</sup> הראה שבני אדם שהתאבדו בשיטה זו, המשיכו לחיות לפעמים עשר שעות ויותר. אי לכך, אין כל ראיה שקריסת הבהמה תחתיה אכן מסמלת את המוות, ובתקופה שלאחריה אין הבהמה סובלת יותר. לעתים קרובות הבהמה אפילו לא נופלת ויש לירות בה שנית.

**ב. דקירה למוח המוארך.** שיטה זו הייתה מקובלת בעבר.

**ג. מכה על הראש.** שיטה זו נמצאת בעיקר לגבי עגלים. התופעה צריכה להיות מקבילה לירייה למוח. הניסיון מראה, שלעתים קרובות ישנו צורך לתת את המכה מספר פעמים, עד שהעגל באמת מהומם. אי לכך, ספק רב אם שיטה זו יעילה מבחינת צער בעלי חיים.

### פעולות הימום אחרי השחיטה

הרמ"א<sup>26</sup> כותב, שאם לאחר שגמר את השחיטה, שוהה הבהמה או העוף למות, יכנו על ראשו להמיתו ולא יחזור וישחט.

מצד שני נידונו האפשרויות להמם לאחר השחיטה.

הימום חשמלי. הרב ש. ז. אויערבאך התיר את ההימום החשמלי מיד אחרי השחיטה<sup>27</sup>.

ירייה לראש. במנצסטר, על פי הרב ווייס (המנחת יצחק), יורים בראש הבהמה ואפילו משחילים חוט ברזל לאורך כל חוט השדרה.

<sup>24</sup> בעבודה שפורסמה ע"י פרופ' שולצה, – הוא מראה תרשימים של פעולת המוח, לאחר הירייה לתוכו.

<sup>25</sup> Heglin, O., Töten und Selbstmord mit Hifle des Bolzunschusses. Diss., Zurich, 1957

<sup>26</sup> יו"ד כ"ג סעיף ה'.

<sup>27</sup> בשיחה על פה.

בדרום אפריקה יורים 20 שניות אחרי השחיטה<sup>28</sup> לתוך המוח. מאידך הרב יוסף גליקסבערג<sup>29</sup> מציע לחכות 90 שניות.

### [ו] סיום וסיכום

לאור האמור נראה שהשחיטה היא שיטת המתה אידיאלית, ולפיכך אינה זקוקה לתיקונים, תיקונים בוודאי לא יושגו באמצעות הרדמה מוקדמת. הרדמה כללית אינה באה בחשבון מחשש הרעלת הבשר, ואילו הרדמה אחרת גורמת צער לבעל החיים, העלול להיות גדול מזה הנגרם על ידי השחיטה עצמה.

## תקציר

נעשו מחקרים עניפים בשאלת צער בעלי חיים בשחיטה. כסכום המחקרים נוכל לומר:

השחיטה חייבת להיות מבוצעת בבעל חיים חי ובריא. בכל שיטת המתת בעלי חיים, ישנו צער בעלי חיים.

בניתוח התוצאות של התופעות שלאחר השחיטה והשוואתם לשיטות הריגה אחרות, נוכל לומר בבטחה, שהשחיטה אינה נופלת בטיבה מכל צורת טביחה אחרת.

הימום לפני השחיטה לא יוריד את הכאב שיוכל להיגרם בשחיטה. הוא עצמו גורם לצער בעלי חיים ולכאב. רוב צורות ההימום משתקות את המערכת המוטורית, אך לא בטוח שהבהמה אינה סובלת.

בסיכום מתברר, שהשחיטה הנה שיטה טובה להריגת בעלי חיים לצורך אכילה. כל שיטות ההימום המקובלות עד היום אינן טובות יותר ואינן מתאימות, כפי שהן, כהכנה לשחיטה.

<sup>28</sup> ע"פ פסק של הרב בעק.

<sup>29</sup> בטאון הרבנות הראשית לישראל, תשרי תשנ"ז עמ' 8 – 9.

## פרק י': קיבול דם וכיסויו

דם בהמה, חיה ועוף אסור באכילה. דם דגים מותר. דם בהמה חייב להישפך על גבי קרקע – על הארץ תשפכנו כמים<sup>1</sup>. אין לקבל את הדם בכלי, אלא אם כן ישנו חומר נוסף בתוכו.

אם יש צורך לאסוף דם לצרכי מעבדה וכדומה, יש להכניס לתוך הכלי, בו נאסף הדם חומר כלשהו<sup>2</sup>. ואז מותר לקבלו גם בכלי.

אין איסור הילכתי לנצל את הדם. כיון שהדם הנו חומר עשיר בחלבונים וחבל לשופכו, רצוי להתקין מערכת קבול – מעין ביוב עבור הדם, או שאיבה מיוחדת לדם שתאפשר שפיכתו על גבי הקרקע מחד, והוצאתו טרם הספיק להתקלקל, מאידך.

דם חיה ועוף טעונים כסוי<sup>3</sup>. 'איש... אשר יצוד ציד חיה או עוף אשר ייאכל, ושפך את דמו וכסהו בעפר'. כסוי דם פירושו, שחיטה על גבי עפר וכסוי בעפר. כעפר מבחינת ההלכה נחשבים אדמה, אפר, נסורת עץ דקה, סיד, זבל, חול דק, וכן חרסית, חרס, לבנים, ואבנים<sup>4</sup> ופחמי אבן טחונים<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> דברים י"ב, כ"ד.

<sup>2</sup> באופן מעשי אפשר להכניס חומר כגון מונע קרישה או אפילו מים או תמיסה פיזיולוגית מתאימה.

<sup>3</sup> ויקרא י"ג, י"ג.

<sup>4</sup> שולחן ערוך, יורה דעה כ"ח, סעיף כ"ג. (כן אפשר לכסות באבק זהב, אך לא במתכות אחרות, שכן נזכר בפסוק 'עפרות זהב').

<sup>5</sup> דרכי תשובה, שם, אות קע"ב.

הכיסוי אינו חייב להיות עבור כל עוף בנפרד. שחט מאה עופות, כסוי אחד לכולן.<sup>6</sup> מספיק לכסות בסוף יום עבודה במשחטה. כמו"כ אין הוא חייב להיות מלא ולחפות על כל הדם.<sup>7</sup> לאחר הכסוי אין הגבלות על שימוש בדם, יחד עם חומרי הכסוי.

הכסוי נחשב כמצווה בפני עצמה, ולכן יש ברכה על מצוות הכסוי: '...על כסוי דם בעפרי'. הכסוי יוכל להיעשות לכל חיה ועוף בפני עצמו, אבל אם נשחטו בעלי חיים רבים יחד, עדיף לכסות בפעם אחת בסוף השחיטה.<sup>8</sup>

בעלי חיים מסוימים הנם בגדר ספק חיה וספק בהמה. בבעלי חיים אלו מכסים את הדם, אבל ללא ברכה.<sup>9</sup>

תערובת דם ומים (כגון בשטיפת מיכלים בהם נעשה דימום) טעונת כסוי, כל עוד נראה מראה דם. מבחינה מעשית, כדאי לחשוב על דרך בה ניתן לבצע במשחטה כיסוי דם בצורה שתהיה אפשרות לנצל את הדם, יחד עם חומרי הכיסוי, לצורך הזנת בעלי חיים.<sup>10</sup>

כיום מקובלות שתי שיטות לאיסוף הדם לקראת הכסוי בתרנגולים. בשיטה הראשונה לוקח השוחט את העוף, שוחטו ומכניסו לתוך משפך הנע באמצעות סרט, בתוך אמבט גדול, שבתחתיתו הוכנס חומר לכסוי הדם, שכן המצווה היא לשחוט על עפר, עליו נשפך הדם. לאחר תקופת זמן, המספיקה לדימום ולמעשה גם לסיום הפרפורים שלאחר השחיטה, מגיע העוף אל הפועל התולה אותו על גבי הסרט שמביאו למריטה. הדם כולו מכוסה אחרי יום השחיטה. אחת הבעיות, בזמן שיש שוחטים רבים ליד סרט המריטה, היא שהזמן הוא אולי קצר מדי עבור השוחט העומד קדימה ליד סרט המריטה. ייתכן שהעוף הזה יישאר פחות מדי זמן במשפך ולא ידמם עד הסוף. מאידך, אם נכוון את המהירות לפי שוחט זה, יהיה הזמן שיארך עבור העוף הנשחט ראשון, ארוך מדי. זה יכול להקשות את המריטה, שהיא קלה סמוך לשחיטה. לאחרונה הותקנה המערכת בבתי שחיטה שונים כך, שלפני כל שוחט יש מערכת משפכים נפרדת והפועלים המוציאים את העוף לתליה על הסרט המוביל את המריטה יכולים לכוון את הזמן לפי הצורך.

בשיטה השנייה נשחט העוף ונתלה מיד על גבי סרט המריטה. העוף נוסע בין שני קירות ומתחתיו תעלת הדימום המרופדת עפר. אורך תעלת הדימום צריך להיות בערך כזמן הנחוץ עד לסיום הדימום. משם נכנס העוף למריטה. בערב מכסים את הדם בשכבת 'עפרי' דקה.

<sup>6</sup> משנה בחולין פ"ה ב'.

<sup>7</sup> שולחן ערוך, שם, סעיף ט"ו.

<sup>8</sup> שם, סעיף ט"ז.

<sup>9</sup> שם, סעיף ג'.

<sup>10</sup> חלק מבעיות המשחטות היום הן, מה לעשות בפסולת וכיצד לנצל חלבונים שאינם מנוצלים. כסוי דם באמצעות נסורת דקה יכול לעזור בפתרון שתי הבעיות. ניתן להאכיל את הנסורת עם הדם ולנצל את החלבונים, ויחד עם זאת לחסוך בזיהום הסביבה.

בתרגומי הודו ובבעלי הכנף הגדולים הייתה מקובלת השיטה הראשונה, אלא שהעוף הוכנס למשפך, בהתאם לבית השחיטה, עוד לפני השחיטה. בהודיים קיימת גם שיטת השחיטה על הסרט הנע, שהיא פחות או יותר מקבילה לשיטה השנייה שבשחיטת התרגולים.

לשתי השיטות המקובלות כיום חסרונות מסוימים. הכנסת העוף למשפכים גורמת לסיבוכים. בחלק מהמקרים, בעיקר בקצב שחיטה מהיר, מתכופף צוואר העוף והדימום אינו יכול להיעשות במלואו ומתקבל העוף האדום.

העוף האדום הוא תופעה של דימום בלתי מושלם<sup>11</sup>. היות וההפרעה ביציאת הדם יכולה לבוא גם כתוצאה משינוי בתנוחה, אין ריכוזי הדם נראים דווקא במקום מסוים בגוף העוף. בהתאם לתנוחת העוף ובהתאם לחסימת זרימת הדם באזורים מסוימים, או אפילו בכל גוף העוף, תשאר כמות דם גדולה מהרגיל.

ייתכן גם שעוף קופץ מתוך המשפך ומתגלגל על הרצפה. גם כאן יכולה להימנע יציאת הדם. כן עשוי העוף להתערב עם הנבילות שטרם נאספו מעל הרצפה. למשפכים הנעים באמצעות סרט עוד חסרון. קורה שבנקודת התלייה שוכחים עוף והוא נע על פני הסרט סבוב נוסף. עוף זה לא יימרט יפה ולמעשה ייפסל לשוק.

נעשו ניסיונות לשחוט כאן כפי ששוחטים בארה"ב, שהפועל מחזיק את העוף בזמן השחיטה (ראה לעיל) והשוחט רק שוחט, שיטה זו אינה טובה עבורנו. בישראל נאסרה השחיטה בצורה זו.

לבעיית העוף האדום, הוא גורם נזקים גדולים למשחטה. קונים שונים פנו אלינו והתריעו על השכיחות, בטענה שיש בוודאי מחלה. דבר זה מוכיח עד כמה הבעיה חמורה.

לאור זאת, הוחל זה עתה בבניית סידור חדש, ליד כל שוחט יוצמד מתקן שלתוכו ישחט השוחט רק 3 – 4 עופות. תוך 3 – 5 שניות מהשחיטה ייתלה העוף ע"י פועל צמוד לכל שוחט. זה מגדיל את הצורך בכוח אדם, אבל כדאי, על מנת למנוע את תופעת העוף האדום.

עד להפעלת מתקן כזה, שוחטים היום עופות גדולים תוך החזקה ביד עד אחרי הדימום הראשוני. מיד אחר כך תולים את העוף על הסרט שמדמם בין שני קירות, במרחק כזה מהקיר, שלא ישברו הפרפורים את עצמותיו. משם הסרט ממשיך אל איזור המריטה. הדם צריך להיאסף על גבי נסורת ולכסותו בנסורת, וכל החומר הזה יישלח לתחנת עיבוד הדם, להזנת לבעלי חיים.

<sup>11</sup> בשיחה עם שוחטים מתברר, ששוחט העובד במשך זמן רב ללא הפסקה או שהוא שוחט בסכין שאינה חדה מספיק – מספר העופות האדומים עולה. מכאן סיבה נוספת להגבלת מספר העופות הנשחטות ע"י שוחט ליחידת זמן.



## תקציר

דם בהמה צריך להישפך על הארץ. בחיות ובעופות ישנה מצווה לכסות את הדם שיצא בזמן השחיטה ולאחריה. אפשר לכסות בעפר, אבל גם בנסורת ועוד חמרים. חומרי הכסוי והדם אינם אסורים בהנאה ואפשר לעשות מזה קמח דם להזנת בעלי חיים.

## פרק י"א:

# איסורים נוספים

### א. שחיטת בכור

כל הבכור אשר ייוולד בבקר ובצאנך הזכר תקדיש לה' א-להיך, לא תעבוד בבכור שורך ולא תגוז בכור צאנך. זה צווי התורה.<sup>1</sup> כל בכור בהמה טהורה קדוש ואסור לשחטו מחוץ לבית המקדש, אלא אם כן נפל בו מום. בכור בהמה טהורה שנולד בעדרו של ישראל, קדוש מלידתו וצריך להקריבו ע"ג המזבח.<sup>2</sup> יש בו קדושה מרגע לידתו.

בכור בעל מום נשחט רק ע"פ חכם.<sup>3</sup> רק אם החכם קבע שיש כאן מום קבוע, שנעשה במקרה – ולא בכוונה, בכל צורה שהיא – אפשר להתיר את שחיטתו.

הפתרון המוצע בהלכה הוא: 'בזמן הזה מצווה לשתף עם העכו"ם קודם שיצא לאוויר העולם כדי לפטרו מהבכורה, אע"פ שמפקיע קדושתו, הכי עדיף טפי, כדי שלא יבוא לידי מכשול ליהנות ממנו בגיזה ועבודה'.<sup>4</sup>

רבנויות וועדי כשרות ארגנו בעבר ומארגנים עד היום, מכירת מבכירות לפני המלטתן.<sup>5</sup> דרך זו היא הדרך החשובה ביותר. דבר זה דרש מהחקלאים להצהיר על כל בהמה המגודלת על ידם. הם חייבים לדווח על כל מבכירה העומדת להמליט. יש חקלאים המפחדים מהביקורת הנדרשת מהם ואולי אף ממכירת הבהמות, שמא ייגרם להם נזק מזה. לאור זאת, התעוררו קשיים בביצוע. קשיים אלו נבעו

<sup>1</sup> דברים ט"ו י"ט.

<sup>2</sup> אמנם יש מצוה להקדישו, שכתוב: תקדיש, אבל זה אינו חיוני. הוא קדוש גם בלי זה.

<sup>3</sup> כלומר: כשנפל בכור מום חייבים להראות את הבכור עם המום לחכם, שיבדוק האם מדובר במום קבוע או במום עובר.

<sup>4</sup> יו"ד שפתי כהן סעיף ו'.

<sup>5</sup> שכן אז לא נולדו ברשות יהודים.

בעיקר מאחת הסיבות:

(א) חסרון בדרכי ביצוע הקניין,

(ב) האינפורמציה מהמשקים לא נמסרה בזמן, ועד להסדרת הקניין – המליטה המבכירה,

(ג) המכירה לא נעשתה בלב שלם.

לאור כל זאת, טרחו אנשי בית המדרש שע"י המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה ומצאו פתרון חדש: מכירת הקנה והוושט של כל בהמה הנולדת במכירה גמורה לגוי. העדיפות לכך היא שאלו איברים חיוניים, שהנשמה תלויה בהם, ולכן שותפות מספיקה. מצד שני ערכם המסחרי כה זעום, שלא איכפת למגדל או לקצב, אם יבוא מישהו וייקחם אחרי השחיטה.

רצוי לעדכן את הרשימה בכל המשקים לפחות פעם בשנה – כי אין למעשה בהמות הממליטות לפני מלאת שנה לחייהן. במידה והמשק רוכש עגלות (טלאים או גדיים) יש לעדכן את הרשימות בקצב כזה, שלא יוכלו להיוולד וולדות לפני הכנס ההסכם לתוקף<sup>6</sup>.

### מספר באוזן הבכור

נעשה ניסוי לפתור את בעיית הבכורות באמצעות מוס הנמצא בכל בהמה<sup>8</sup>. המשנה<sup>9</sup> אומרת בין הייתר: 'על אילו מומין שוחטין את הבכור, נפגמה אוזנו מן החסחוס (הסחוס) אבל לא מן העור, נסדקה אע"פ שלא חסרה, ניקבה מלוא כרשינה או שיבשה...'

הרמב"ם<sup>10</sup> כותב וז"ל: 'כל המומין הפוסלים באדם ובבהמה חמישים וזה פרטין'. בהלכה ג' הוא מונה את מומי האוזן וביניהן נמצא כדלקמן: 'מי שנסדק אוזנו בכל שהוא אע"פ שלא חסר, מי שניקב אוזנו ככרשינה בין נקב עגול בין נקב ארוך, אם מצטרף לכרשינה הרי זה מום'.

<sup>6</sup> פרטים ראה: "ידיעון חדשי", המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה גליון 20, 22, 25, תשמ"ב – תשמ"ג.

<sup>7</sup> באחת משיחותי עם הרב הראשי בזמן שהתחלתי לעסוק בנושא, הרב י. א. אונטרמן זצ"ל, אמר לי, שאפשר לסמוך על ההיתר מתוך החשבון של 'כל דפריש מרובא פרישי' ושחיטת כל עגל היא מותרת. זאת בעיקר נוכח העובדה שיש עוד חזקת מכירה של העגלים. בשנים האחרונות פורסמו תשובות הלכתיות נוספות בענין זה.

<sup>8</sup> האם באמת החור הוא בשיעור המוכר כמוס? אם כן, מתעוררת השאלה: האם מותר לשים את המספר באוזן או להרשות לעשות זאת? יתר על כן, נצטרך לבדוק בכל בהמה את החור ולהתנות 'אם זה בכור אז אנו מתירים אותו ע"י מום זה?' – פתרון שאכן אפשרי אך לא נוח. בנוסף לכל זה, אין אנו מעוניינים שכל הבהמות שיגודלו בא"י יהיו בעלות מום – מהרה יבנה בית המקדש, ומחייב נקח בהמות לקרבנות?

<sup>9</sup> בכורות פרק ו' משנה א'.

<sup>10</sup> פרק ו מהלכות ביאת המקדש הלכה א'.

להלכה ולמעשה כיום: מתחיל המחבר<sup>11</sup> וז"ל: 'בכור בהמה טהורה נוהג בזכרים ולא בנקבות ונוהג אפילו שלא בזמן הבית, בין בארץ בין בחוצה לארץ'. המחבר<sup>12</sup> מוסיף: 'הבכור בזמן הזה ישנהו עד שיפול בו מום ושוחטו ע"פ מומחה'. הכהן חייב להשהותו עד שיפול בו מום. אסור להטיל מום בבכור<sup>13</sup>, ואפילו לגרום לו מום, כגון להניח לו דבלה ע"ג אוזנו כדי שיטלנה הכלב משם ויקטע אוזנה עמה וכיוצא בזה'.

לפני שנים רבות פנה אלי הרב ק. כהנא זצ"ל ושאל, האם אי אפשר לנצל את העובדה שימותר להטיל מום בבכור בזמן הזה קודם שיצא לאוויר העולם<sup>14</sup>.

חקרנו ובררנו את האפשרויות המעשיות של הדבר, ואולי ניתן לעשות את המום באמצעות קרני לייזר וכדו'. למעשה, זה לא יהיה פתרון, מכיוון שעבור מי שמעוניין לפתור את הבעייה לפני ההמלטה, יוכל לעשות שותפות עם גוי, או ימכרה לגוי. הפתרון המוצע יוכל להיות פתרון רק עבור אלו שאינם מעוניינים למכור לגוי. אלו גם אינם מעוניינים בפתרון זה.

תעודת הזהות: היום כל אדם וכל חייית בית נושא תעודת זהות. לאדם הבעיה אינה גדולה, כי הוא מזדהה עם שמו ואפשר לקשר בין השם ובין התמונה.

בעלי הכלבים קושרים סרט נושא מספר על צווארם. אין לאיש עניין לשנות ולהחליף את המספר. אם הוא יאבד, אפשר לענוד אחר במקומו.



מימין: צנורית בחור, באמצע: מספר באוזן ומשמאל: כנף התווית.

בבקר ובבהמות עבודה ישנו צורך להכין זהות שאינה ניתנת לזיוף. זאת, מכיוון שגונבי בהמות מעוניינים לטשטש את העקבות. את הזהות אפשר לעשות באופן גס ע"י כתובת קעקע שיהיה קל לקראה<sup>15</sup>. השיטה השנייה היא חבור תווית לאוזן בצורה שלא תנתק. בצורה הזו יש פחות צער בעלי חיים, ואפשרות הקריאה של המספר קלה. שיטה זו מקובלת ע"י מגדלי הבהמות כמעט בכל העולם. כמו כן ע"י הממשלות המרכזות את המידע על הצאן והבקר.

<sup>11</sup> יורה דעה ש"ן הלכה א'.

<sup>12</sup> שם סעיף ה'.

<sup>13</sup> יו"ד ש"י"ג סעיף א'.

<sup>14</sup> שם סעיף ז'.

<sup>15</sup> בשיטה זו השתמשו הנאצים יש"ו לסמן את היהודים האסורים במחנות העבודה וההשמדה.

התווית המקובלת בארץ עשויה מתכת. אך יש המסמנים את הבהמות במספרים בולטים יותר, עשויים פלסטיק. מספרים אלה אפשר להסיר ע"י חיתוך התווית. בתווית הנמצאת בתמונה השתמשו, בשיטת הצינור הנוקב, והכניסו את המספר לפני סגירת הניט (הסגירה שאינה נפתחת). בתווית שבתמונה נעשה רק נקב קטן והוא מורחב ע"י השיפועים ונסגר ע"י הכנפיים. בשיטה זו אין חסרון בחומר האוזן, אע"פ שיש חור בגודל מסוים.

### המספר באוזן כמום בבהמה

- לאחרונה עקבנו אחרי האפשרות לברר: האם המספר באוזן יוכל להוות מום שעל פיו יהיה ניתן לשחוט בכור כבעל מום?  
 לצורך זה יש לברר מספר שאלות:
- א. האם יש בחור שמשאיר המספר באוזן גודל כרשינה?
  - ב. האם קביעת המספר באוזן הוא הטלת מום?
  - ג. האם מותר לקבוע מספר באוזן, שלא יהיה זה בבחינת מטיל מום בקדשים?  
 האם קיים חשש כשהמספר נעשה גם לצורך זה?
  - ד. איך להתיר את הבכור על סמך מום זה?

### האם גודל החור באוזן הוא ככרשינה?

קשה להגדיר בדיוק את מידת הכרשינה שאליה מתייחסת הגמרא. הרב חיים פ. בייניש<sup>16</sup> מביא את שיעור הכרשינה<sup>17</sup>. שיעור הכרשינה לפי הגמרא<sup>18</sup> קרוב לשיעור העדשה. רש"י כותב שכרשינה גדולה מהעדשה מעט. לפי שו"ת מהרי"ו<sup>19</sup> שיעור הכרשינה והעדשה שווים.

### מהו שיעור נקב ככרשינה?

שיעור נקב הכרשינה צריך להיות גדול מהכרשינה, שכן צריך שהכרשינה תעבור בתוכו<sup>20</sup>. כאן מביא הרב בייניש, בשם שו"ת מעיל צדקה, שהוא מדד עדשה בינונית וקבע שקוטרה הוא 6.0-6.2 מ"מ.

במדידות שערכתי בעדשות חומות קבלתי תנודות שבין 5.5-6.6 מ"מ. בעדשות ירוקות היו המספרים קטנים במעט ונעו בין 5.0-6.0 מ"מ, מידת העדשה שמדדנו קטנה במעט מזו שתוארה ע"י המעיל צדקה. בספר שיעורי תורה נמסר שכנראה קוטר עדשה בינונית הוא כ- 4 מ"מ בלבד.

<sup>16</sup> בספרו מידות ושיעורי תורה, מהדורה ב, בני ברק תשמ"ז.

<sup>17</sup> בניגוד לרוב הספרים העוסקים המידות, שאינם מביאים ערך זה.

<sup>18</sup> בכורות ל"ז ב'.

<sup>19</sup> סימן ס"ב.

<sup>20</sup> תפארת ישראל שם.

הרב אלישיב<sup>21</sup> זצ"ל דן בשאלה, האם זה נקרא מום? הוא מודד את רוחב הכרשינה כך, שיהיו שש כרשינים ברוחב אגודל והוא 2 ס"מ, לפי זה רוחב הכרשינה הוא שליש ס"מ, והוא מסיק שאם החור כיום הוא 4 מ"מ, אפשר להתיר את הבכור ע"פ 'שלושה בני הכנסת' (יהודים שומרי תורה, לא צריכים להיות דיינים).

המזהים את הכרשינה מזהים אותה עם הצמח *Wicke*<sup>22</sup>. מכאן נראה ששיעור הכרשינה קטן במקצת משעור העדשה. לפי רש"י צריך להיות זרע הכרשינה אפי גדול במקצת מהעדשה, ולפי שו"ת מהרי"ו כגודל העדשה.

לפי מדידותינו שטח העדשה הוא כ-30.1 ממ"ר (לפי קוטר 6.2) וכרשינה פראית כ-15.0 ממ"ר (אצלנו, לפי קוטר 4.4 מ"מ). הרב מרדכי עמנואל<sup>23</sup> מביא מדידות שנעשו על ידי האגרונום משה זקס וגם על ידו. גודל העדשה אליה הגיע ד"ר זקס, נע בגבולות גדולות יותר ולפי חישוביו קוטר העדשה הוא בסביבת 5 מ"מ, בערך בגודל המשוער על ידינו. גם במדידות של הרב עמנואל בחישוב מזרעי שעורה הוא מגיע למידות דומות. החור שנעשה ע"י התווית גדול בהרבה מגודל הכרשינה. הוא מגיע בין שבעה לשמונה וחצי מ"מ.

### האם קביעת המספר באוזן היא בגדר הטלת מום?

הכנסת המספר הממשלתי לאוזן נעשית באמצעות תווית המספר. זו בנויה מצינור קצר הנמצא בין שני קפלי הלוחית. הצינור נוקב את האוזן ומוציא ממנה חלק מהאוזן בקוטר פנימי של המספר של שלושה עד שלושה וחצי מ"מ. גודל הנקב הוא לפי זה כ-9.6 ממ"ר שהוא פחות מן הכרשינה, לפי כל המדידות. חתך דרך תווית יראה את הקוטר החיצוני והפנימי של התווית.



לעומת הקוטר הפנימי הקטן, יש לצינורית גם קוטר חיצוני. החור נעשה כאן ע"י מתיחת הנקב הקיים. הנקב הזה הוא כ-5.1 מ"מ והשטח יהיה כ-20.4 ממ"ר. הנקב המתוח הוא גדול מהכרשינה הפראית ומעדשה בינונית, אך קטן מעדשה שנמדדה על ידינו וזו המופיעה בשו"ת מעיל צדקה.



החיסרון בנקב זה, הקטן מכרשינה, שהוא 'מעין' מום עובר. אם לא נכניס את המספר הוא ייסגר ואפי



<sup>21</sup> הרב יוסף שלום אלישיב, קובץ תשובות, חלק א', סימן ק"כ, ירושלים תש"ס.

<sup>22</sup> למשל תפארת ישראל על בכורות פרק ו' משנה א' באות ה'. פרופסור מ. כסלו נ"י מזהה את הכרשינה כ-*Vicia ervilia* שהוא הזהוי האמור לעיל. זרעיה באורך 4-5 מ"מ. אם נשתמש במדות של שיעורי תורה תהיה העדשה קטנה במעט מגודל הכרשינה.

<sup>23</sup> בספרו בכור קדשים, ביתר תשי"ע, עמודים קס"ח – ק"ע.

אם לא ייסגר לגמרי הוא ייסגר חלקית ויהיה בוודאי פחות מכרשינה. הכנסת המספר מותחת את הנקב ובמשך הזמן החור נעשה גדול יותר, ובשחיטה מוצאים עפ"ר נקב של למעלה מ-7 מ"מ ושטח של 38.4.

### האם מותר לקבוע את המספר באוזן?

קביעת המספר באוזן נעשית לשם רישום הבקר, והיא מעוגנת בחוק לגבי כל בהמה. היא לא נעשית בכדי ליתן מום, ולכן מותר לעשות את המספר ולקבל אח"כ בהמה בעלת מום.

השאלה עדיין פתוחה: האם מותר לעשות את המספר במתכונת מיוחדת כשיש במחשבה גם רעיון נתינת המום? חשבנו על צינורית דקה יותר, אבל גם כאן לא ברור שזה מותר מבחינה הלכתית, שהתווית תהיה חזקה מספיק, וגם לא בטוח שהחור יהיה בגודל כרשינה, לפי הידע היום על גודל הכרשינה. (שלושת השאלות הללו טעונות עדיין ברור). מה שברור הוא: התווית המוכנסת עושה חור שהוא פחות מכרשינה. המספר מותח את החור ובשעת השחיטה ישנו חור ככרשינה.

### איך להתיר ספק בכורות בדרך זו?

עקרונית צריך להתיר כל בכור בפני שלושה. ישנו צורך לברר, כיצד אפשר להתיר מומים בספק בכור? ייתכן ומספיק לומר שכל המומים מסוג זה יהיו מותרים, או שיש לומר לפני כל יום שחיטה או לפני שחיטת בהמות ממשלוחים, שלא ידוע אם הקפידו על מכירת המבכירות? הרב עמנואל דן בשאלה, האם שלושת הדיינים צריכים לראות את החור, או שמספיק לראות את המספר? הרב אלישיב סובר שמספיק שהשלושה יראו את הבכור לפני השחיטה כשבאוזנו התווית, על מנת להתירו. הרב ישראל יעקב פישר<sup>24</sup> הציע ששלושה שוחטים יתירו את הבכורות כשהמשלוח מגיע לבית המטבחים. הצעה זו ישימה, אם אין צורך לראות את הנקב עצמו. מכיוון שאנו דנים רק בספק בכורות (ובדרך כלל רק בספק רחוק). סביר שאפשר להקל, גם מבלי לראות את המספר באוזן (בעיקר כיוון שהחוק אוסר לשחוט בהמה ללא תווית).

**מסקנות.** כנראה יש אפשרות להשתמש בחור באוזן, לפחות בשעת הדחק, ולהכיר בו כמום, ע"מ למנוע חשש שחיטת קדשים בחוץ, או אפילו, למנוע חשש אכילת בשר קדשים בחוץ.

## ב. אותו ואת בנו.

י'שור או שה אותו ואת בנו לא תשחטו ביום אחד'. בספר ויקרא<sup>25</sup> מצווה לנו התורה צווי זה. אם ידוע שנשחטה האם, אסור לשחוט את בנה או בתה. כמו"כ

<sup>24</sup> שו"ת אבן ישראל, חלק ז' סימן ו'.

<sup>25</sup> ויקרא כ"ב כ"ח.

אם ידוע שנשחט הוולד, אסור לשחוט את האם. החשש באופן כללי, אם אין נקודת אחיזה, רחוק ביותר.

איסור זה חשוב במיוחד לגבי מגדלי הבהמות, החייבים להיזהר במכירת בהמות לשחיטה.

אם לא ידוע שנשחטה האם או הבת, אין צורך לחשוש לכך. (במקומות ששחטו במיוחד לצורך מסוים, קבעו חכמים שיש להודיע. הדוגמא הקלאסית: אם המוכר מכר בהמה אחת לחתן (או משפחתו) ולכלה (או לבני משפחתה) ואנו יודעים שמתכננים חתונה גדולה, יש להניח שישחטו באותו יום, ואז צריך להודיע להם). אם בדיעבד נשחטו שניהם באותו היום, אין הבשר אסור באכילה.

### ג. שבעת ימים יהיה עם אמו.

צווי התורה: 'שור או כבש או עז כי ייוולד והיה שבעת ימים תחת אמו'<sup>26</sup>, חל רק על קרבנות. מאידך נפסק, שאסור לשחוט בהמה לפני מלאת שבעה ימים ללידתה, משום שהיא בחזקת נפל. אם ידוע, שכלו ימי ההריון, חמשה חדשים לבהמה דקה ותשעה חדשים לבהמה גסה, אין צורך לחכות שבעה ימים אלו.

היו שרצו להכיר לפי בסיס הקרניים<sup>27</sup>, אם היום השביעי הגיע. למעשה אי אפשר לסמוך על כך.

נשאלתי: מה הדין אם מעוניינים לשחוט עגלים רק לצורך השגת הקיבה לייצור גבינה כשרה (הבשר ילך לשוק שאינו כשר - לגויים), כשיש ספק אם העגלים בני שבוע, או אולי חסר יום או יומיים? התשובה נידונה ב"יד אפרים"<sup>28</sup>, והוא מגיע למסקנה, שאפשר להתיר, רק אין לברך על השחיטה, אלא אם כן ישחט בתחילה עגל או בהמה שברור שעברו עליה שבעה ימים.

אם נשחט עגל תוך שבוע, הבשר נאסר למעשה, אך יש פוסקים המתירים בשעת הדחק. (גוי אינו נאמן להעיד שהבהמה היא בת שמונה ימים).

### ד. זרוע, לחיים וקיבה.

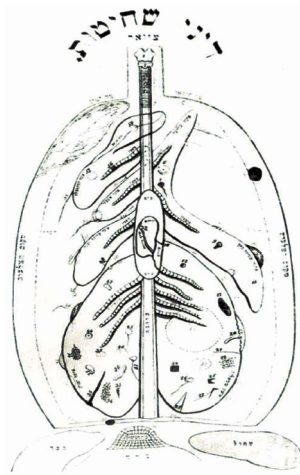
מכל בהמה נשחטת מגיע לכהן מתנות כהונה אלו. עקרונית חייבים לתת אותם גם היום. בחו"ל לא נהגו בהם. מכיוון שאין בהם קדושה, ומכיוון שהכהן אינו יכול להוכיח את כהונתו, והמוציא מחברו עליו הראייה, נהגו בא"י לתת סכום סמלי לקניית המתנות. סכום זה ניתן לאחזקת יתומי כהנים.

<sup>26</sup> ויקרא כ"ב כ"ז.

<sup>27</sup> הרב ע. יוסף בספרו יביע אומר חלק שביעי, יו"ד סימן א, פוסק שאפשר לסמוך על סימני הקרניים במקום שיש ספק, אך לא אם ידוע שאינה בת שבעה ימים. אם היא פחותה משמונה ימים, אין להוציאה מחזקת נפל באמצעות סימן הקרניים.

<sup>28</sup> יורה דעה, סימן ט"ו הלכה ג'.





תמונה המתארת את הבהמה (כפלי שהובאה בהרבה מספרי ההלכה) הוכנה לצורך הסברת מקום השחיטה ודיני הטריפות. (יחסי הגדלים אינם נכונים וכן לא נלקחה הפרספקטיבה הנכונה בשעת הכנת התמונה)

## תקציר

בכור בהמה טהורה עקרונית קודש וצריך להקריבו בבית המקדש. אם יש בו מום מותר לשחטו. נידונו דרכים לפתור את הבעיה. אסור לשחוט אם ובן־בת באותו יום, אך אין צורך לחשוש לכך, אם לא ידוע. כמו כן, אסור לשחוט עגל, גדי או טלה לפני היום השמיני ללידתם.

## פרק י"ב: מריטת הנוצות

לאחר השחיטה יש לתת לבעל החיים לדמם עד שיצא ממנו כל הדם, העשוי לצאת עקב תהליך השחיטה. לא כל הדם יוצא בעקבות השחיטה. דבר זה מקובל במונחים הלכתיים ואושר גם בניסיונות שונים. לכן יש צורך בתהליך ההכשרה, שהוא טיפול בבשר<sup>1</sup> אחרי המריטה בעוף או ההפשטה בבהמה. ההלכה אוסרת הכנסת הבשר למים חמים<sup>2</sup> לפני ההכשרה. כן אסור להתחיל בתהליך המריטה, כל עוד העוף מפרפר. תהליך זה נמשך במוצק עד 75 שניות לאחר השחיטה<sup>3</sup>.

בהלכה טמפרטורה מעל 45 מעלות צלסיוס חשובה חס<sup>4</sup>, בעוד טמפרטורת הגוף אינה חשובה רותח<sup>5</sup>, אך ייתכן ואסור לטבול את הבשר בטמפרטורה שמעל טמפרטורת הדם, בבית השחיטה, שהיא ב-0.5 - 1.0 מעלות מעל טמפרטורת הגוף החי. לאור זאת, ברור כי תהליכי טבילת העוף במים חמים בטמפרטורות שבין 50 ל-60 מעלות צלזיוס, הפותחת את התכווצות העור ומשחררת את הנוצות, לאחר השחיטה, כמקובל בשחיטת עופות של לא יהודים, אסורה לפי ההלכה.

<sup>1</sup> פרטים ראה בחלקי הספר העוסקים בניקור ובהכשרה (ובמליחה).

<sup>2</sup> מבחינת ההלכה מוגדרת ההכנסה למים מעל טמפרטורה מסויימת כבישול. טמפרטורה זו מוגדרת כ"יד סולדת", 'כרסו של תינוק נכוית' ובהגדרות נוספות. יש חוששים לבישול בטמפרטורה של 40 מעלות צלזיוס, בעוד רוב הפוסקים מעדיפים קביעת גבול גבוה במקצת. לשיטת הרב ש. ז. אויערבאך זצ"ל, הגבול הוא 45 מעלות צלזיוס. סיכום השיטות המקובלות עד היום פורסם ע"י הרב ישראל רוזן בקונטרס מים שהיד סולדת בהם, הוצאת המכון המדעי טכנולוגי לבעיות הלכה, ירושלים (תשל"ב); כן פורסם תקציר ב"תורה ומדע" כרך ד', עמ' 12, תשל"ד.

<sup>3</sup> לפי מדידות שנעשו במחלקתינו.

<sup>4</sup> חשוב גם לגבי דיני בישול בשבת ועוד.

<sup>5</sup> ההלכה אומרת שבית השחיטה אינו קר אך אינו רותח.

בעיה זו אינה חדשה. בתקופות שונות חפשו דרכים לפתרון הבעיה. בפוסקים הועלתה השאלה בצורת בעיית מליגת העוף<sup>6</sup>. במליגה שורפים את הנוצות הדקות (או השערות בבהמה) שנשארו אחרי המריטה הטכנית. מליגה זו הוצעה בצורה היבשה ברמץ, בחום או כהבהוב על גבי האש. התנאי בהבהוב הוא שכל נקודה של הבשר לא תהיה מעל האש זמן רב, ושידיחו את בית השחיטה מן הדם לפני ההבהוב. 'ונוהגים לחרוך על קש ותבן שאין להם חמימות כל כך, לבשל הדם'. הוצעה בהלכה גם המליגה הרטובה במים חמים. לצורך זה, בא בחשבון למלוג בטמפרטורה שמתחת ל'יד סולדת' – טמפרטורת הבישול לפי הגדרת ההלכה, או אולי גם מליגה ב'כלי שני'.

נתח את המציאות לגבי יציאת הנוצות: בחיי העוף מחוברות בו הנוצות באמצעות שלפוחית הנוצה. כיצד בדיוק מחוברת הנוצה לעור, אינו ברור לגמרי. ישנן שלושה אפשרויות: א) שלפוחית הנוצה מלאה ומחזיקה את הנוצה בתוכה, ב) הנוצה מוחזקת על ידי רקמת החיפוי, בנוסף על חיבור צינורות דם שקיים בוודאי, ג) חיבור נעשה ע"י שריר הנוצה. יתכן מאוד ששלושת המנגנונים פועלים יחד.

עליה בטמפרטורת הסביבה גורמת להרחבת שלפוחית הנוצה, שכתוצאה מכך, חיבור הנוצה לעור נחלש. דבר זה ייתכן רק אם טמפרטורת הסביבה גבוהה באופן ניכר מטמפרטורת העור. טמפרטורת עור העוף, בתנאים רגילים, היא בסדר גודל של 42 - 43 מעלות צלזיוס. טמפרטורת העור עשויה, בהשפעת גורמים שונים, כמו מחלות, לעלות עד 45 מעלות בערך.

כדי לקבל מריטה טובה ביד, או במכונות, נצטרך לעלות במספר מעלות מעל הטמפרטורה הרגילה של עור העוף, כיון שהטמפרטורה הטבעית שלו בוודאי אינה משירה נוצות.

לאור האמור, נראה שטבילת העופות במים חמים לפני המריטה אינה באה בחשבון. לפיכך נתעורר הצורך לחפש דרכים אחרות להשיג מריטה טובה. זאת, במטרה לקבל עוף מרוט יפה, כשהדבר נעשה לפי דרישות ההלכה.

עקרונית זהה הבעיה גם לגבי הורדת שיער הראש, הרגליים והורדת הטלפיים בבהמה; אם כי במקרים אלו ניתן אולי לבצע את הדבר לאחר תהליך המליחה, בעוד במריטת העופות אפשרות זו אינה קיימת.

### **מריטה מיכנית**

כמעט בכל המקומות בעולם, הוחלפה המריטה הידנית במריטה מיכנית. ההבדל ביניהם הוא בכך, שבמריטה הידנית נעשית משיכת כל נוצה מתוך העור. במריטה המיכנית מכים על הנוצות מכות באצבעות גומי מחוספסות המושכות

<sup>6</sup> שולחן ערוך, יורה דעה, סימן ס"ח.

במעט את הנוצות.<sup>7</sup> סכימה של מכונת מריטה מובאת בתמונה. יש גם מכונות בהם נכנסות הנוצות בין דסקיות מתכת ונמשכות החוצה.

הרצוי הוא לתת מכה חלשה על הנוצה, שבעקבותיה תימשך הנוצה. באם הנוצה מחוברת חבור חזק, ניתן באמצעות מכות נוספות לרכך את העור ולקבל מריטה טובה יותר.

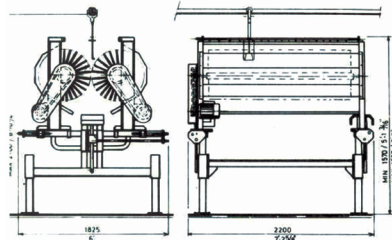
הן מבחינת התעשייה והן מבחינת הכשרות, רצוי לתת מכות חלשות ככל האפשר. מכה חלשה אינה פוגעת בעור, אינה גורמת לשבירת עצמות ואינה מרככת את השומן והשרירים. מבחינה הלכתית, אין אמנם איסור להכות על הבשר, אך ברור שמוטב שהדם יימצא במקומו ולא יוסט ממקום למקום ע"י מכות. יתר על כן, קריעת העור ושבירת עצמות גורמת לשטחים חיצוניים נוספים – צידי הפצע והצד הפנימי של העור במקום הקרע – שיש למלחם היטב בשעת המליחה. דבר זה מכביד את תהליך המליחה ומקשה את הביקורת עליו.

אחד העקרונות החשובים ביותר במריטה במכונה, הוא לווסת את המכה המינימאלית הדרושה למריטה טובה. זאת בצורה שתבטיח מריטה טובה; אך ככל האפשר ללא לחץ או פגיעה בעור העוף.

המריטה קשה יותר אם העופות לא שתו מים זמן רב לפני השחיטה, בעיקר בימים חמים. אי לכך<sup>8</sup>, חשוב לדאוג לאספקת מים – או לדאוג שהעופות לא יעמדו שעות רבות לפני השחיטה, ללא שתייה.

לאור זאת, רצוי עקרונית לסייע למריטה באמצעים נוספים. הדרך המקובלת בעולם, באמצעות מים חמים, אינה באה בחשבון, כאמור. אי לכך, יש לחפש את הפתרון בדרכים אחרות.

סכימה של מכונת מריטה סטנדרטית.  
משמאל: מראה מרכזי. העוף תלוי על הו הנמצא בין שני הגלגלים ונמשך בערך לפי הקו המקוטע. מימין: מראה מהצד.



מכונת מריטה המושכת נוצות, בין שני גלגלים. נמצאת בשימוש בעיקר בנוצות הכנף של עופות גדולים (הודיים ואווזים).



<sup>7</sup> אצבעות אלו נעות על פני ציר המופעל ע"י מנוע ונותנות מכות בזוויות שונות וע"י כך משחררות את הנוצות.

<sup>8</sup> הדבר הוכח בניסיונות.

בעמודים 189 ואילך נדון בשאלה: האם עוף הגדל ללא נוצות מותר לאכילה.

### מריטה לאחר טבילה במים קרים

הילך המחשבה, שמצב חום בלתי רגיל של מי הסביבה עשוי לשנות את חוזק חיבור הנוצה אל העור, הביא לניסיונות מריטה לאחר טבילה במים קרים.

ניסיונות ראשוניים בכוון זה הראו תוצאות טובות, יחסית, של טיב המריטה. לאחר שכלול המערכת הטכנית בשנים האחרונות נערך מחקר מדויק, והתברר שככל שהמים קרים יותר טיב המריטה הנעשה במכוונות עולה. בטמפרטורות שבין 0 ל-8 מעלות המריטה טובה, בין 8 ל-15 מעלות היא ממוצעת ומעל לטמפרטורה זו היא נעשית גרועה<sup>9</sup>.

בד בבד עם הטבת המריטה ע"י הקור, עור העוף ניזוק פחות והעופות טובים יותר ומשתמרים יותר. משמעות הדבר היא, שככל שטמפרטורת מי הטבילה של העוף השחוט רחוקה מטמפרטורת העוף הטבעית, בעודו בחיים, המריטה טובה יותר.

מבחינת ההלכה, אסור למלוח עוף קפוא<sup>10</sup>. מאידך גיסא, אין חשש שהעוף יקפא, כל עוד הוא נטבל במים שאינם קפואים, כיוון שנקודת הקיפאון של הבשר נמוכה מזו של המים עצמם. לפי זה, לא תהיה מניעה לטבול את העוף במים, הנמצאים סמוך לנקודת הקיפאון.

למרות האמור, חששו רבנים שונים להרשות טבילת העוף במים קרים מאד. בהתאם להוראות שנתנו למשחטות השונות לא הסכימו חלק מהרבנים לטבילת העוף, אפילו לפני המריטה, במים קרים ביותר; נוכח העובדה שגופים מתכווצים בקור<sup>11</sup>, ייתכן שצינורות הדם יסגרו ע"י המים הקרים והדבר יפריע לפליטת הדם במליחה. היות והמליחה נעשית באוויר הנמצא בטמפרטורת החדר, ספק רב אם קיים חשש זה. דבר זה טעון ברור נוסף. כבטחון נקבע בתקנות למשחטות, ע"י הרבנות הראשית 6 - 7 מעלות צלזיוס כגבול תחתון לטמפרטורת המים.

### מריטה לאחר טבילה בחמרים כימיים

ישנם מספר חמרים הידועים בתכונתם לעזור לשחרר את הנוצה. דבר זה נבדק במשחטות העובדות בשיטת המים החמים בחו"ל. נוכח הקשיים מבחינת ההלכה, הן במריטה לאחר טבילה במים חמים, והן לחוששים לטבילה במים קרים, החלטנו בזמנו לנסות את טיב המריטה באחד החמרים הכימיים שהוצעו

<sup>9</sup> Levinger, I.M. and Kathein, R., Brit Poult, Sci, 14, 217, 1973.

<sup>10</sup> שולחן ערוך, יורה דעה, סימן ס"ה, סעיף י"א בהגה"ה, וסימן ס"ט סעיף א' בהגה"ה, ובש"ך שם ס"ק י"א.

<sup>11</sup> עיין בחולין מ"ו ב', האי ריאה דאוושא וכו'. בחמימי לא דכווצי, בקירי לא דמטרשי. פירש רש"י...ומים הקרים מותחין אותה. בהשלות הנובעות מכאן עיין שו"ע יו"ד סימן ל"ו, ט"ז ס"ק ה'.

לנו. התברר שהמריטה הוטבה. הגורמים לכך הם: (א) המסת השומן הנמצא על גבי הנוצות, ועל ידי זה מגע אצבעות המריטה של המכונה טוב יותר, (ב) תתכן גם השפעה ישירה על בסיס הנוצה. מנגנון הפעולה אינו ידוע.

מבחינת ההלכה נראה שאפשר, ואולי אפילו רצוי, להשתמש בחמרים כאלה. לפני שימוש בחמרים כימיים. יש לברר שתי שאלות: (א) האם החומר הוא כשר? אמנם החומר מוסף לאמבט בריכוז נמוך פי מאה מזה הבטל בששים, אך יש אולי מי שיחשוש שהחומר הוא בבחינת דבר המעמיד<sup>12</sup>. (ב) האם החומר מכווץ את צינורות הדם? באם אינו עושה כן, אין סיבה לא לעבוד אתו. בחומר שהשתמשנו התברר שאין חשש כזה<sup>13</sup>.

### השפעה על טיב המריטה באמצעות שיטות אחרות

בין השיטות האחרות העשויות להיטיב את המריטה נמנה את חתוך הראש<sup>14</sup>, תת-לחץ בחום או בקור, קרינה בהקרנות מיוחדות<sup>15</sup>. אם חיתוך הראש ייעשה לאחר הדימום והפרפור (הפרכוס) אין מניעה הלכתית לבצעו, לגבי יתר השיטות, עם פיתוחן יהיה צורך לבדוק כל אחת לגופו של עניין.

### מריטת עופות שלא נחתכו בהם כל צינורות הדם.

במידה והשחיטה בוצעה בדרך בה לא נחתכו כל צינורות הדם, או שמאזו שהיא סיבה לא יצא מהם כל הדם, קיימת בעיית נצרר הדם.

אם העורקים בצוואר לא נחתכו, או אם העוף הוכנס למכונת המריטה לפני שעברו 50 שניות לאחר השחיטה; רואים אנו פיזור דם על פני העור, עופות אלו חייבים להיות מוצאים מתוך המערך, ובשיתוף הרשויות האחראיות לצד הטכנולוגי והצד ההיגייני הוחלט, שאלו אינם ראויים למאכל אדם. במידה ופיזור הדם הוא על פני שטח מסוים, כתוצאה מאי יציאת דם מקומית, מוטל על בודק

<sup>12</sup> קשה להגדיר האם מתן תוצאה מעין זו בחומר, בתהליך העיבוד, הוא בגדר דבר המעמיד. ליתר בטחון נקטנו בקו זה, לחומרא. לאחר פרסום הדברים, בזמנו, בהמעין; פנו אלי רבנים אחדים וטענו שחשש זה מיותר.

<sup>13</sup> בהצעת הדברים לפני רבנים שונים, וביניהם הרב ש. אפרתי זצ"ל, שהיה בעת הנסיונות האלה ראש מחלקת הכשרות ברבנות הראשית לישראל, הסתבר שאין למעשה שאלות נוספות, פרט לשאלה האם קיימת אפשרות שייצרר הדם מתחת לעור במקום אחד. באם השחיטה בוצעה כדבעי, והדם יצא כתוצאה מפתחת כל צנורות הדם שבצוואר, חשש זה ניתן לסילוק, מכיון שכמויות הדם הנמצאות בעור כל כך מועטות שתזוזה בהן למעשה כמעט בלתי אפשרית. יתר על כן, דם העוף נקרש תוך מספר דקות ובתנאי העבודה הרגילים, העוף מגיע למריטה רק אחרי שהדם נקרש במקומו.

<sup>14</sup> משמעות הנסיונות עדין בעיבוד. נמצא בנסיונות, שהורדת הראש אחרי השחיטה מקילה על הוצאת הנוצות.

<sup>15</sup> נסיונות מבוצעים במעבדות שונות בעולם.

הבשר לפתוח את מקום הדימום – או רצוי אפילו לחתכו ולזרקו, גם דבר זה מחויב כיום בהתאם לתקנות התברואה בבתי השחיטה<sup>16</sup>.

### **הגורמים הטבעיים המשפיעים על המריטה.**

בבדיקת טיב המריטה במשחטות ניתנים כוונים מסוימים לקביעה בבטיחות:

(א) זכרים נמרטים טוב יותר מנקבות.

(ב) צעירים נמרטים טוב ממבוגרים (מעל משקל 1700 ישנה הרעה בולטת – בעופות).

(ג) עופות שמנים נמרטים גרוע מעופות כחוישים.

(ד) עופות שגודלו על רפד נמרטות טוב מעופות שגודלו בסוללות.

כקו מנחה נוכל לומר שתנאי בריאות לקויים והשמנת יתר<sup>17</sup> גורמים להרעת המריטה. ההסבר לכך הוא, שהעור האידיאלי הוא האלסטי והמתוח. כל שנוי בתנאים גורם לשנוי העור ותכונותיו. במקביל לכך, נמצא גם שבעופות ששכנו במקום רטוב מוצאים נוצות דבוקות, נוצות דבוקות נמרטות גרוע, והעור נקרע תוך כדי המריטה.

גורם חשוב הוא, כמובן, כוון מכונות המריטה. הכנסת עופות דומים, הוא תנאי מוקדם למריטה טובה. עוף גדול או קטן, מזה שכוונו המכונות עבורו, יימרט גרוע.

כמו"כ תפגע המריטה אם הקווים החיצוניים של העוף אינם אחידים. לפיכך, עופות בעלי עצמות חלשות, יסבלו משברים תוך כדי המריטה. הקווים החיצוניים של העצמות השבורות והצפוי שמעליהן אינו מתאים לכוון המכונות. התוצאה היא מריטה גרועה ואחוז קרעים גבוה.

### **הבהוב לאחר המריטה**

בעוף מוצאים אנו שלושה סוגי נוצות: נוצות חפוי, נוצות פלומה ונוצות שיער. מריטה מיכנית טובה עשויה למרוט את נוצות החפוי ונוצות הפלומה. נוצות השיער מוצאות רק במידה והן נתלשות יחד עם הנוצות האחרות. ככל שהכנת העור למריטה טובה יותר, יציאת נוצות השיער עם הנוצות האחרות רבה יותר. מאידך גיסא, הוצאת נוצות השיער כשלעצמן בתהליך מיכני מקובל אינו יעיל. בעיה זו קיימת גם בתלישה ידנית של הנוצות<sup>18</sup>.

<sup>16</sup> על נושא העוף האדום, שלא דומם כל צרכו עמדנו בחלק השחיטה, בעמוד 40.

<sup>17</sup> גם העובדא שנקבות במהותן שמנות מזכרים נלקחה בחשבון.

<sup>18</sup> בהצעת התקנות של הרבנות נזכר שאין להכניס עוף למיכל צנון לפני סיום הפרפור.



מערכת הבהוב אוטומטית.

כבר הזכרנו לעיל את האפשרות להעביר את העוף, מהר, על פני להבה שאינה חזקה, כזו שנוצרת משריפת תבן וקש.

מבחינה מעשית, נהגו עקרות הבית לחרוך את העופות במהירות על גבי להבה. הבעיה המתעוררת במפעלים היא, כיצד לווסת את חוזק הלהבה, וכיצד להבטיח שעוף לא יישאר בהשפעת הלהבה זמן ארוך מדי?

אחד הפתרונות המוצעים הוא הפעלת הלהבה כשהעוף מגיע למקום מסוים. הלהבה תודלק רק למשך 2 - 3 שניות ותכבה. המשך המדוייק של בעירת הלהבה וכן מקום הדלקתה וזוויות הלהבה חייבים להיות בהתאם לתכנית המערך במשחטה. בדרך ניסיונית יש לקבוע שהטמפרטורה בצד הפנימי של העור לא תגיע לכדי שיעור יד סולדת<sup>19</sup>. מערכת כזו מובאת בתמונה.

ייתכן ואפשר להפעיל את הלהבה וההבהוב לאחר המליחה וההדחה. במקרה זה אין כל הגבלה הלכתית, לגבי טמפרטורה וזמן.

במידה ויוצעו פתרונות נוספים, יש לדון בכל אחד מהם, הן מבחינת טיב המריטה והן מבחינת האפשרויות ההלכתיות.

<sup>19</sup> עור העוף דק ביותר. הכנסת מדחום מתחת לעור או מכשיר מדידה בתוך העור יראה את מצב הטמפרטורה בעור, ייתכן אולי גם למדוד מהצד החיצוני של העור, אך כאן ישנה השפעה ישירה של הלהבה על המדחום ולא יתקבלו הערכים המתאימים לגבי העור.



---

## פרק י"ג: הפשטת העור

---

לגבי הפשטת העור, אם הדימום נמשך כל צרכו, אין הנחיות מיוחדות, חשוב לא לנתק את חוט השדרה, כל עוד הדימום והפרפור נמשכים.

מבחינה טכנית רצוי מיד עם סיום הדימום והפרפור לפתוח את העור ולפשטו ככל המוקדם. מסיבות זיהום הבשר, ע"י לכלוך הנמצא על פני העור, לא רצוי לפתוח פתח בחלל הבטן, לצורך בדיקת פנים, כל עוד העור שלם. רצוי לחכות עד אחרי ההפשטה. באם הדבר אינו ניתן לביצוע, יש להפשיט, לפני פתיחת הבטן, את סביבת המקום, בו ייעשה החתך.

הן מבחינות היגייניות והן מבחינת הפסד ממונם של ישראל, רצוי שההפשטה תיעשה בזהירות המרבית, מהר ככל האפשר ואם אפשר בבהמה התלויה ברגליה.



תמונה מימין לשמאל התחלת ההפשטה בסכין, תלייה לגלגל מיכאני, המושך את העור, העור מתקלף.

את בדיקת הפנים נהגו בארץ ישראל לעשות בבהמה שוכבת. במקרה זה, אי אפשר לגמור את ההפשטה מוקדם. אם בדיקת הפנים מבוצעת בבהמה התלויה, רצוי לגמור את הפשטת העור מוקדם.

## פרק י"ז:

# מתן זרמים חשמליים אחרי השחיטה

ישנם גורמים שונים, שבגינם מעוניינים לתת זרמים חשמליים לבהמה לאחר השחיטה:

א. שיתוק הרפלקסים או הרדמת הבהמה.

ב. הקלת ההפשטה.

ג. עידון הבשר.

יש הבדל בין שיטות נתינת הזרם בין המטרות השונות. לצורך הרדמה שמים את האלקטרודות משני צדי הראש. לצורך שיתוק הרפלקסים שמים אלקטרודה אחת בראש ואחת בזנב, בעוד שלצורך עידון הבשר כדאי לשים את האלקטרודה הקדמית ביד (או בצוואר) והשניה ברגל. זה נותן זרם המפעיל (וכתוצאה מכך משתק) את השרירים בצד האחד של הבהמה. לצורך הצד השני, יש להפעילו עוד פעם, בחלקה השני של הבהמה (צד ימין לעומת צד שמאל).

## שיתוק הרפלקסים

יש הטוענים שהבהמה סובלת גם לאחר השחיטה מתוקף השחיטה. במחקרים שונים הוראה שהבהמה אינה סובלת אחרי השחיטה, שכן יש איבוד הכרה, לכל הדעות, לכל המאוחר, כעבור חמש שניות מהשחיטה.

יחד עם זאת, הבהמה מפרכסת בצורה חזקה, דבר המעורר במסתכל הרגשה שהבהמה סובלת.

בזמנו פנו אלי משטוקהולם, שם הממו את הבהמות לפני השחיטה, אבל לא כל כך חזק שהבהמה לא פרכסה. לכן הבהמות הללו לא היו בהימום מלא. ההימום אסור, כי יתכן שהבהמה היא מסוכנת, ומסוכנת צריכה שתפרכס. היות ובהמות אלו פרכסו, לא היתה שאלה של ההימום. מצד שני, השלטונות לא הסתפקו

בהימום זה, כי טענו שאם הבהמה מפרכסת, הרי ייתכן שהיא סובלת. הוצעה הצעה להמם לאחר השחיטה פעם נוספת בהימום חשמלי חזק יותר. העליתי את השאלה בפני מוהר"ר הרב ש. ז. אויערבאך זצ"ל, והוא אמר שאינו רואה בזה כל בעיה. את התשובה העברתי לשבדיה וזמן קצר נהגו לפיה. הרב שטרנבוך<sup>1</sup> חושש במקרה זה לניתוק סירכות<sup>2</sup>.

כעבור זמן הוזמנתי לקאלמאר שבשבדיה, ושם נעשו ניסיונות בהימום החשמלי, בנוכחות וטרינרים, רופאים מרדימים, אנשי צער בעלי חיים ובעלי מקצועות שונים. בסוף הגיעו למסקנה שההימום החשמלי אינו טוב לבקר. לכן בטלו אותו בשבדיה כליל.

בפעם השנייה נתקלתי בטיפול לאחר השחיטה במנצ'סטר. הייתי בבית המטבחיים בליווי הרב חנוך ערנטריא שהיה אז אב"ד של מנצ'סטר. ראיתי שהם יורים לתוך המוח, אחרי השחיטה, ומכניסים כבל פלדה לתוך החור ומשחילים אותו לאורך כל עמוד השדרה. שאלתי אותם, 'מדוע עושים זאת?' הוסבר לי שבזה מפסיקים את הפרפורים, והדבר נעשה ע"פ הוראת מוהר"ר הרב וייס זצ"ל, בעל המנחת יצחק, שהיה אב"ד של מנצ'סטר, לפני עלותו לשמש כרב העדה החרדית בירושלים.

בפעם השלישית שנתקלתי בשאלה זו, היה בשחיטה של הקהילה החרדית במלבורן שבאוסטרליה. באוסטרליה השחיטה היהודית מותרת, אך החוק דורש הימום, ע"י ירייה למוח, אחרי עשרים שניות. השחיטה שם מבוצעת בהשגחת הרב בעק.

על כל המידע שהובא עד כה, אין לי מקורות ספרותיים. שמעתי מבעלי הדברים שהזכרתי. מעניין שאף אחד מהפוסקים שעסקו בכך, לא מצא שאלה של עיכוב הדם מלצאת.

בשולחן ערוך<sup>3</sup> מביא הרמ"א בהגהה: 'אם לאחר ששחט, שוהה הבהמה או העוף למות, יכנו על ראשו להמיתו ולא יחזור וישחוט'.

## הקלת ההפשטה ועידון הבשר

ממקומות שונים נשאלנו: האם מותר להעביר זרם דרך הבהמה, זרם שיגרום להתכווצות כל השרירים. הזרם החשמלי הזה גורם להתכווצות השרירים. כתוצאה מהתכווצות השרירים, נדחף הדם מהשרירים החוצה.

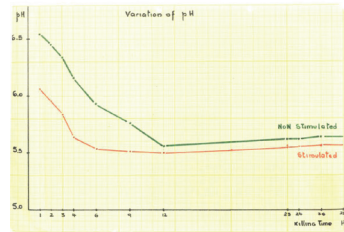
המראה הראשון הוא התכווצות. בהסתכלות על הבשר, הבשר נעשה אדום בהיר יותר משהיה קודם. באופן טבעי ישנה התכווצות שלאחר המוות (Rigor mortis) שמתחילה מספר שעות לאחר המוות וגורמת לירידת חומציות הבשר,

<sup>1</sup> תשובות והנהגות, חלק א, סימן תי"ד.

<sup>2</sup> הגר"י אינו יותר מאשר נשימה עמוקה ולכן קשה לחשוש לדבר.

<sup>3</sup> יו"ד כ"ג ה'.

עד שהוא יורד מתחת לחומציות מסוימת, המסומנת pH6. אז מתחילה ההרפיה באופן טבעי. בבתי מטבחים באירופה, בשחיטה לא-כשרה, כשלא משתמשים בהתכווצות מלאכותית, נותנים לבשר לנוח עד שלושה ימים ואז הוא נעשה רך ובשל. ההתכווצות גורמת לכך שאותה התופעה הטבעית, שנמשכת ללא טיפול כמה ימים, נעשית באופן מלאכותי בכשעה. מבחינה כימית התהליך הוא, שפירוק הגליקוגן (הרבסוכר שנאגר בבשר החי) לחומצת חלב, תהליך שישנו בכל התכווצות שריר, נעשה מהר ואינטנסיבי<sup>4</sup>.



עקומת ירידת החומציות בשני חלקים של אותה בהמה, כשחלקה האחד גורה בזרם חשמלי (קו תחתון) וחציה השני לא גורה (קו עליון). כעבור שעה היה הפרש גדול. כעבור 12 שעות הגיע גם החלק שלא גורה כמעט לאותה דרגת חומציות.

התכווצות השרירים גורמת ללחץ על כלי הדם. באופן טבעי מיד אחרי המוות, נדחף הדם מהעורקים והם ללא דם. הדם נאסף בוורידים. לחץ השרירים על הוורידים דוחף את הדם לכוון הלב ומוציאו בחתך הקרוב. אם חתך זה הוא מקום השחיטה, אז הוא נדחף עד שם<sup>5</sup>.

הטכניקה של העברת הזרם החשמלי דרך הבשר: מתברים אלקטרודה אחת בצוואר (או כאמור ביד) ואת השנייה בכל רגל, בסביבת מיתר אכילס ונותנים זרם חזק ומקבלים התכווצות מאד חזקה.

### מה השאלות הנראות בכך

לדיון בשאלה זו מצאתי רק ארבעה מקורות, אם כי מצוטטות דעות שונות ע"י המשיבים. הדעה הראשונה היא זו של הרב פאלאטשעק<sup>6</sup> שדן בארוכה בשאלה זו. השנייה היא זו של הרב שטרנבוך, שצוטטה כבר לעיל. השלישית היא זו של הרב לוי יצחק היילפרין<sup>7,8</sup>. הרביעית היא זו של הרב וואזנר שהובאה בסוף התשובה של הרב פאלאטשעק המאשרת את מסקנתו אבל לצורך הדיון מעלה נקודות נוספות<sup>9</sup>.

<sup>4</sup> אדם העושה מאמץ ממושך מרגיש כאב והתכווצות שרירים. זה התהליך הטבעי. כאן הוא נעשה בחוזק של פי כמה, עד שחומצת החלב היא כל כך רבה, שחומציות הבשר עולה.

<sup>5</sup> ידוע שאחד הגורמים המסייעים להוצאת דם בשחיטה, שהוא לפעמים אפילו גבוה מזה שבהריגה ופתיחת העורקים ליד הלב, הוא בגלל העובדה שהנשימה ממשיכה אחרי השחיטה עוד זמן מה. התכווצות השרירים עוזרת לדחיסת הדם.

<sup>6</sup> שו"ת מגד יהודה, חלק ראשון, ברוקלין, תשנ"ד, סימן י"ט.

<sup>7</sup> ראש המכון המדעי טכנולוגי בירושלים, בתשובה שנשלחה לרב וייטמן, רבה של תנובה.

<sup>8</sup> בהמשך נדפסה בשו"ת מעשה חושב חלק ז', סימן ו', תשס"ו.

<sup>9</sup> נדפסה בשבט הלוי, כרך ח', סימן קפ"ב.

## מה עושה זרם החשמל?

**א.** מכת החשמל גורמת ליציאת דם נוספת, אחרי הדימום הרגיל. הרב פאלאטשעק מעלה ספק, מה עושה החשמל? האם הוא מוציא את הדם כדוגמת המלח או שהוא דוחף את הדם החוצה. אם הוא שואב את הדם, יש לנו שאלה של 'מליחה' בדרגא אחרת, וייתכן שאין מליחה אחר מליחה, שהמליחה במלח לא תוציא את כל הדם. היום ידוע שהזרם גורם להתכווצות שרירים ובזה, ורק בזה, הוא דוחף את הדם מהוורידים ומבין התאים החוצה.

**ב.** מכת החשמל מרככת את הבשר. מה קורה פה? בניסיון להגדיר את המוות<sup>10</sup>, נתקלים בקשיים גדולים. אפילו במקרה ברור של מוות, חלק מהרקמות ממשיכות לפעול. כתוצאה מכך, הערנו כבר לעיל, ישנו פירוק הסוכר שבשרירים, שגורם להתכווצות שרירים כללית לאחר המוות<sup>11</sup>. אחרי ההתכווצות באה הרפיה. בהרפיה זו הבשר נעשה רך יותר. מכת החשמל גורמת להתכווצות מהירה ולהרפיה הבאה בעקבותיה. הרב פאלאטשעק חושש שהחשמל מחמם את הבשר ולכן יש כאן תהליך בישול. הרב היילפרין פותר בעיה זו בכך שהזרם שיינתן לא יגיע לעולם לכדי 'היד סולדת בו'. יש לכוון את המכשיר כך שהטמפרטורה לא תעלה על 42 מעלות. הוא מציע שעצמת הזרם לא תעלה על 0.6 אמפייר וכל מתן זרם לא יעלה על 10 שניות, והפסקות בין זרם לזרם יהיו לפחות 6 שניות. הרב שטרנבוך משווה את ריכוך הבשר לתהליך הבישול, וסובר שאולי זה בישול גם ללא חום<sup>12</sup>. הרב וואזנר בהערותיו מעיר, שהשרייה לפני המליחה תפקידה לרכך את הבשר, דבר שאנו עושים בכוונה לפני המליחה, לעזור להוציא את כל הדם. לכן קשה להניח שדווקא ריכוך הבשר ע"י החשמל יקשה את הוצאת הדם.

**ג.** האם זרמי החשמל מעכבים יציאת דם? בתשובות שנדפסו לעיל מוזכרת אפשרות זו, מתוך דברי הרב וינברג<sup>13</sup> העוסק בענייני ההימום החשמלי. שם מובא שסוחרי הבשר בדנמרק הגישו לממשלה תזכיר בשם אנשי מדע, שההימום הנעשה בזרם חשמל גורם לקרישת דם במקומות מסוימים בבשר ולשינויים במבנה הכימי של הבשר. כתוצאה משינויים אלה, נפגם כוח המלח להוציא את הדם מן הבשר. השאלה היא, האם זה גורם לקרישת הדם. למעשה עיקר הדם יצא מזמן, כיוון שמתן הזרם נעשה אחרי סיום הפרפור. יש גם הבדל עקרוני בין מתן זרם החשמל בחיים שכל צינורות הדם סגורים ויש לחץ דם, לעומת הזרם בזמן שיש לדם אפשרות לצאת. בשעת מתן זרם זה, אין לבהמה לחץ דם עצמי והזרם החשמלי יוצר לחץ על הדם לצאת.

<sup>10</sup> בכל הדיונים לגבי השתלות וכדומה. מתי מותר לקחת חלק מהמת?

<sup>11</sup> בכל צורה של מוות באדם ובבעלי חיים.

<sup>12</sup> למעשה ההגדרה של הבישול היא ע"י חום.

<sup>13</sup> שרידי אש, חלק א', עמוד שצ"א.

היה מי שהעלה חשש שצינורות הדם נחסמים. המציאות היא שדווקא יוצא יותר דם.

**ד. הבשר נעשה יותר בהיר ע"י מכת החשמל.** האם נשתנה משהו בטיבו של הבשר? כנראה שלא. מה שקרה הוא שיצא יותר דם. מיד לאחר השחיטה העורקים מתכווצים ודוחפים את הדם אל הוורידים. דם הוורידים זה הוא שעומד לצאת. הוא מטבעו כהה יותר. הוא נראה כל כך כהה שבספרי האנטומיה הוא מסומן לא באדום אלא בכחול. חז"ל תיארו תופעה זו 'שחור אדום הוא שלקה'<sup>14</sup>. הדם היוצא בשחיטה הוא בהיר בהתחלה ונעשה כהה במשך הזרימה, כי הדם הכהה הוא הדם הוורידים שנשאר בבשר. אם הבשר נעשה בהיר, סימן שיצא ממנו יותר דם. הרב וואזנר בהערותיו מעיר שהבשר שנעשה בהיר מרמז שיצא יותר דם מעומק הבשר ולכן זה יוכל להיות בכוון הפוך, סימן ליציאת דם.



שתי חתיכות בשר זהות, ללא מליחה. הימנית קבלה זרם חשמלי והשמאלית לא. (ראה תמונה על הכריכה)

**ה. בהפעלת המתקן נגרמים כתמים במקום האלקטרודות.** האם יש חשש להצטברות דם או משהו נוזלי אחר בכתמים הללו? לפי ההצעה של הרב היילפרין, כתמים אלה לא יופיעו.

**ו. דם שנעקר לצאת ולא יצא.** השאלה הגדולה שנשארת פתוחה, היא: האם ע"י תהליך ההתכווצות לא נע הדם ממקום למקום בתוך החתיכה? הש"כ כותב את הסברא שכשהדם יוצא בחלקו ואינו יכול לצאת לגמרי, חוששים שהדם נעקר ממקומו ואסור<sup>15</sup>, כי דם שיצא ממקומו אינו מוהל ולא דם האברים שלא פירש, שכן הוא פירש ממקום למקום. עכשיו הוא נמצא במקום אחר ומשם לא יצא כולו.

הרב היילפרין טוען שחום הבישול, או דמוי הבישול שנעשה ע"י המלח, הוא הגורם לתנועת הדם בתוך הבשר<sup>16</sup> וזה אינו בחשמל עצמו. הוא מגיע למסקנה שצריך לתת כמות כזו של זרם שלא תחמם את הבשר מעל שיעור יד סולדת (נניח 42 מעלות לחומרא). אם הטמפרטורה אינה עולה, אז בוודאי אין כאן בישול. אם אין כאן בישול, אין נדידת חמרים בתוך החתיכה ואז גם הספק של הש"כ נפתר.

האמת המציאותית היא, שיייתכן ודם נע בתוך החתיכה, גם אם אין פה תהליך בישול, שכן יש לחץ על צינורות הדם והחומר זז ממקום למקום. דבר זה ניתן

<sup>14</sup> ידוע מהלכות נידה.

<sup>15</sup> יו"ד סימן ס"ט ס"ק ע"ד.

<sup>16</sup> שכן פסק ההלכה של הש"כ הוא במקום שאין הדם יכול לצאת למרות המליחה.

לבדיקה, בשני ניסיונות: א. הזרקת חומר לפני הזרם למקום מסוים ולראות לאן זז החומר ע"י הזרם. ב. הזרקת חומר לתוך צינור דם ולראות לאן הוא הגיע. לאחר ניסיונות אלו נוכל להציע את הדבר בפני מורי ההוראה.

## תקציר

זרמים חשמליים יכולים להינתן אחרי השחיטה, לצורך:  
א. הימום וטשטוש הבהמה, ב. להקל על הפשטת העור, וג. להוציא עוד דם ולעדן את הבשר.







חלק ג'



טריפות

---

67	פרק א. הגדרות ופתיחת הבהמה והעוף
75	פרק ב. הטריפות
102	פרק ג. בעיית הטריפות במדינת ישראל
104	פרק ד. שכיחות הטריפות בבהמות
111	פרק ה. שכיחות הטריפות בעופות
114	פרק ו. טריפות כתוצאה מטיפול וטרינרי בבהמה
121	פרק ז. טריפות כתוצאה מטיפולים בעופות
125	פרק ח. בדיקת הריאה
139	פרק ט. בדיקת בית הכוסות
144	פרק י. נקב בכרס
148	פרק יא. שינויים בריאת העוף
155	פרק יב. שינויים בצומת הגידין בעוף
164	פרק יג. בועות ומים באיברים
172	פרק יד. פיטום אווזים
182	פרק טו. פגיעות במעיים
189	פרק טז. עוף ללא נוצות ועוף בצבע שחור
196	פרק יז. בעיות במדגרה
198	פרק יח. חסירות ויתרות
200	פרק יט. שבירת עצמות בעופות
202	פרק כ. הבדלים שחיטה אשכנזית ושחיטה ספרדית
205	פרק כא. בשר שנתעלם מן העין

---

## פרק א':

# הגדרות ופתיחת הבהמה והעוף

כפי שאמרנו בהתחלה, שרשרת הכנת הבשר לאכילה מתחילה בשחיטה וממשיכה בשלב ביקורת הטריפות. שלב זה מבודד את אותם בעלי החיים, שמבחינה דתית אין להכניסם למטבח הכשר.

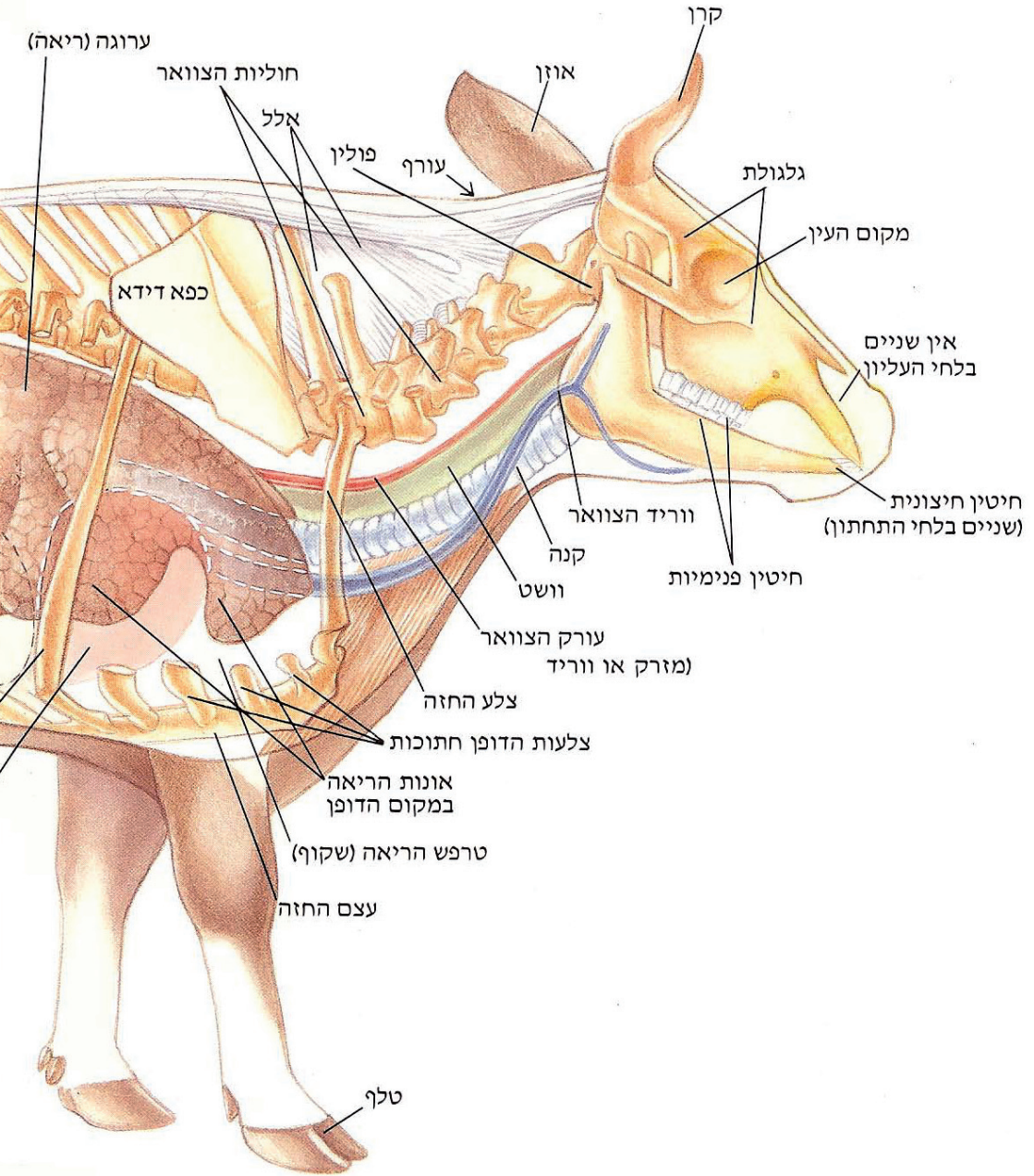
בשלב הבא יוכנו בעלי החיים להעברה למטבח הבשרי. רק חלק מכל בעל חיים ייאכל. זה הוא שלב הניקור. בשלב הרביעי יוצאו שאריות הדם וזה שלב המליחה.

בדיקת הטריפות כוללת את בדיקת כל אברי הבהמה, החיה והעוף. עלינו ללמוד תחילה את מבנה הגוף של בעלי החיים הללו.

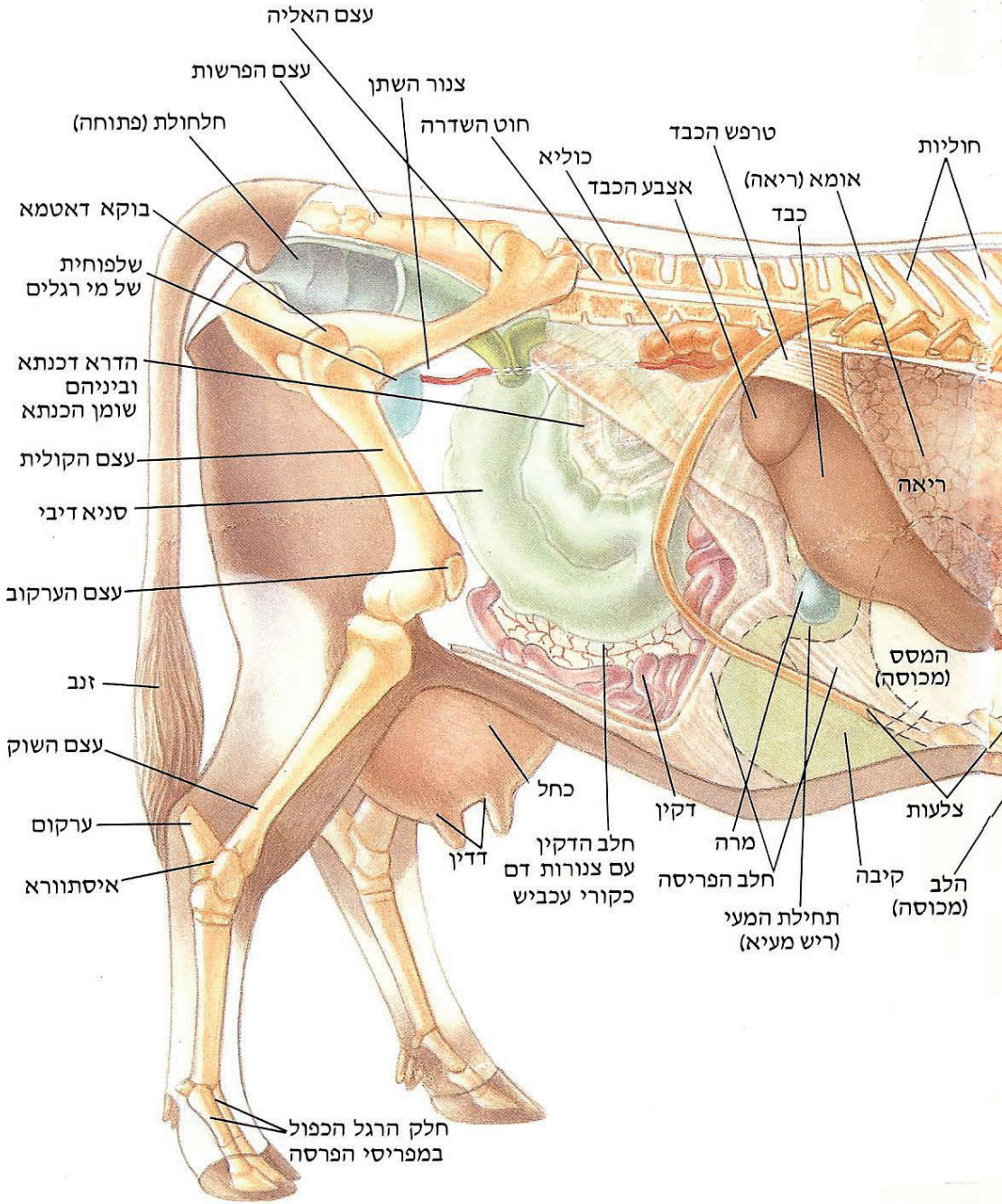
נעשה זאת בשלבים: בתחילה נראה את אברי הבהמה והעוף. אחר כך נראה את פתיחת העוף. לבסוף נראה כיצד נראים הדברים בבית המטבחיים ובבית השחיטה.

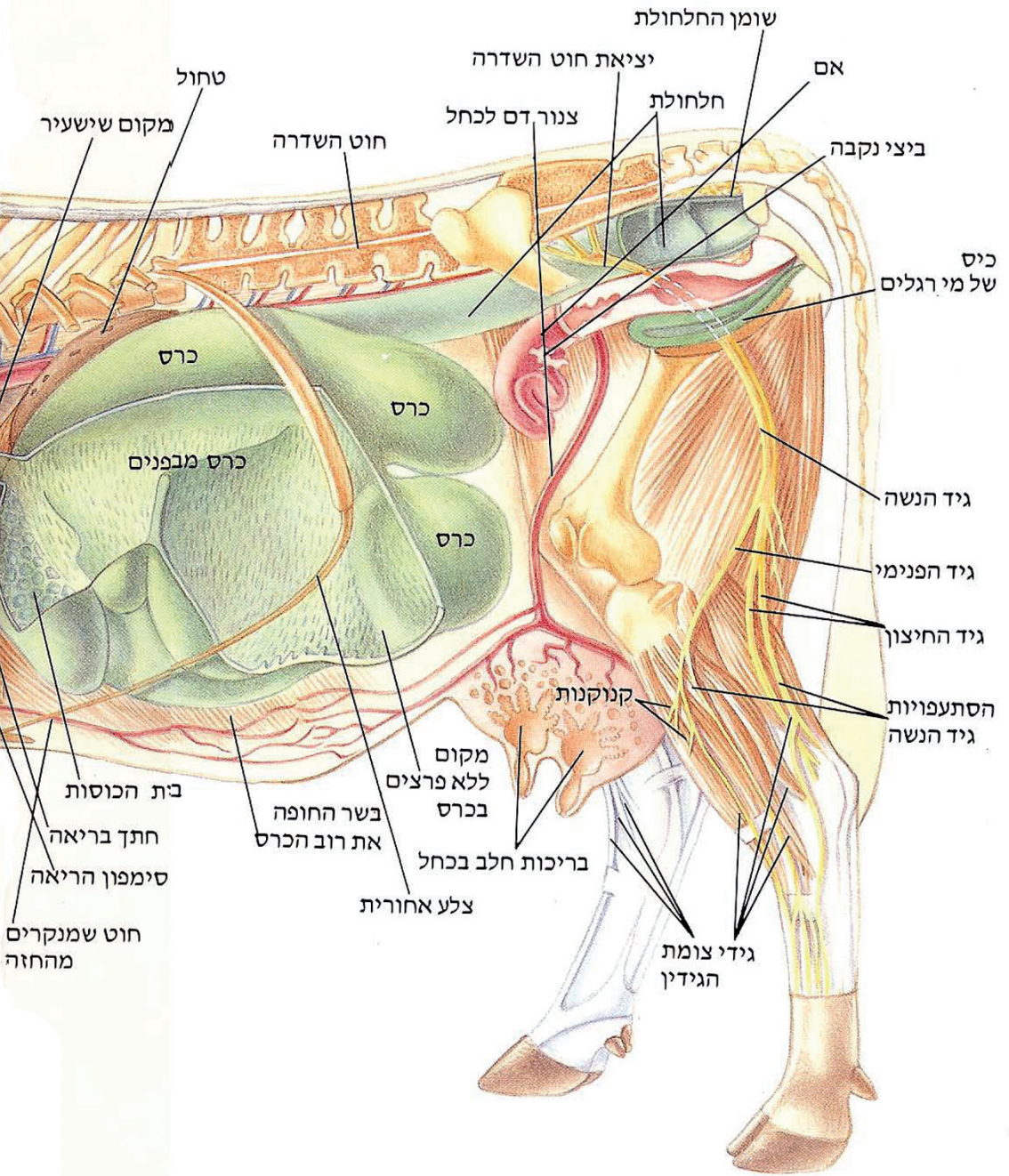
## מבנה הבהמה

בתמונות הבאות נראה את כל איברי הבהמה והעוף. למרבית האברים יש השלכות כל שהן על נושא הטריפות. לאור זאת, בשעת לימוד הטריפות יש לראות ולהכיר את מיקומם של האברים.

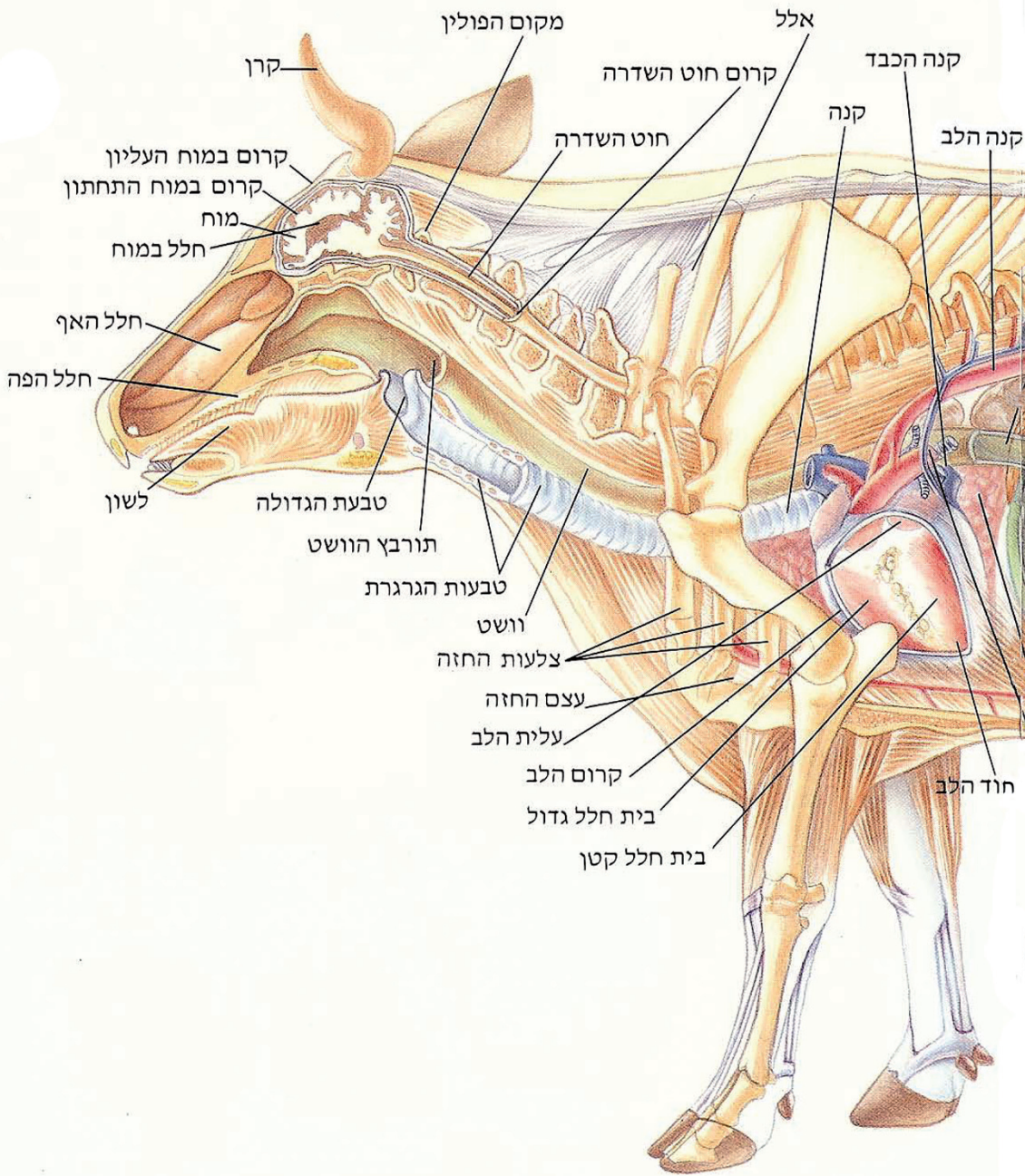


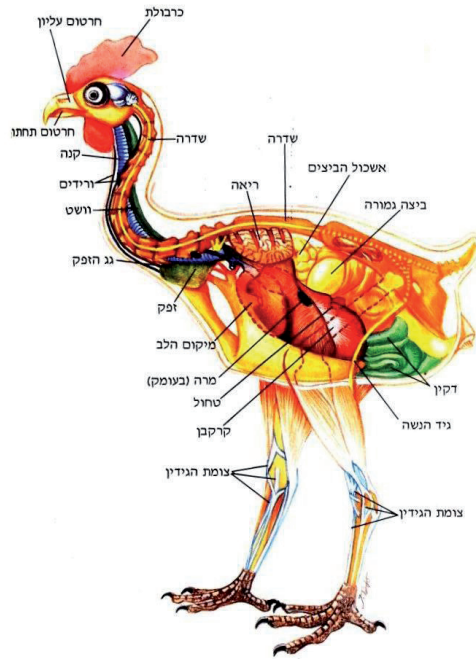
איברי הבהמה : מראה מצד ימין





איברי הבהמה : מראה מצד שמאל





אברי העוף.

## שלבי פתיחת העוף להראות את האברים הפנימיים



העוף לאחר פתיחת העור



העוף המרוט בשלמותו

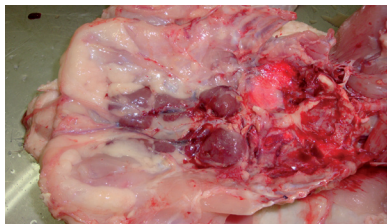


מימין: עוף לאחר הרמת עצם החזה, נראים הלב ומשני צידיו כלפי הזנב שתי אונות הכבד משמאל: כבתמונה הקודמת, לאחר סילוק חלק מאונת הכבד. עתה נראית ברור המרה. כמו כן נפתח נרתיק הלב והלב חפשי כשבבסיסו נראה שומן הלב. מאחור נראים קטעי מעיים מכוסים בשומן.



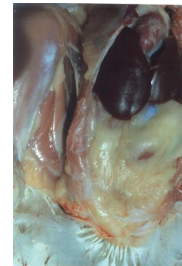
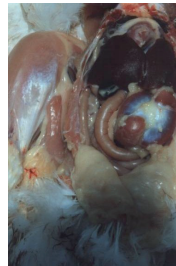
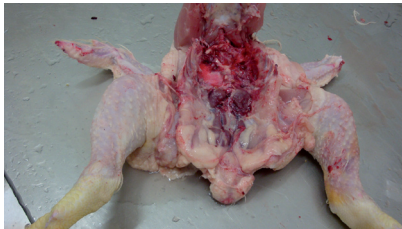


מימין: כבתמונה הקודמת לאחר הסרת השומן מהמעיים. למעלה בתמונה נראים המעיים ומתחתם הקורקבן הבנוי משני חלקים: חלק בשרי (הקורקבן הבלוטי) מימין בתמונה והחלק הקשה שבמרכז נראית מעין טבלה לבנה מבהיקה (העשויה מיתרים לבנים מבחוץ). מתחת למרה נראית נקודה עגולה אדומה, זה הטחול. משמאל: כבתמונה הקודמת לאחר הוצאת הכבד, הלב, המעיים והקורקבן. במרכז נראית וורוד הריאה הימנית (הריאה השמאלית מכוסה בחלקה בקרום) ומאחוריה (שמאלה) הכליה הימנית העשויה משני חלקים. ראש הכליה השמאלית נראה ברור, אך חלקה האחורי מכוסה עדיין בשומן הכליות.



מרכז התמונה הקודמת: מימין נראים חלקי ריאה, מאחוריו (שמאלה בתמונה) שתי הכליות, שלכל אחת שתי אונות מחוברות בגשר צר. האונה השמאלית מכוסה בחלקה האחורי בשומן הכליות (שהוא בבהמה החלב שעל הכליות)

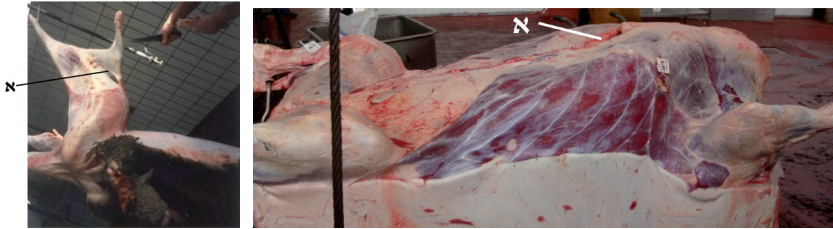
## אברי העוף כשכוון הראש כלפי מעלה



מימין: בתמונה נראים אונות הכבד ומעליהן הלב ומתחתן הקורקבן, עטוף בשכבת שומן במרכז: התמונה הקודמת לאחר הסרת השומן. נראים ברור, מתחת לכבד, המרה, הקורקבן מימין וחלקי מעיים משמאל  
משמאל: האיברים הסמוכים לעמוד השדרה: הריאות והכליות

## פתיחת הבהמה

לצורך בדיקת הכשרות בבהמה, יש לנקוב פתח לחלל הבטן. לפני הוצאת האברים הפנימיים נעשית בדיקת הפנים: הבודק מכניס את ידו לחלל הבטן ונוקב חור בסרעפת ומכניס ידו לחלל החזה ובודק את הריאה. אחר כך תולים את הבהמה, שהרגלים (הארכובות בלשון ההלכה, שהוא בפרק העקב) הוסרו ממנה, בוויס המוכנסים מעל הגיד האחורי ומחברים את העור למכונת ההפשטה. בבהמה שנוקב הבטן (במפרעתה) רואים בתליה חלק מהכרס מבצבץ דרך החור.



מימין: התחלת הפשטת העור בפרה

משמאל: המשך הפשטה, לקראת הפתיחה. מאחור העור, הרגלים תלויות ועד אמצע הבטן הצבע בהיר, שכן יש שומן ומכסה הבטן מעל השרירים, למטה נראים השרירים ובאמצע מבצבץ חלק מהכרס (א), במקום שפתח הבודק לבדוק את בדיקת הפנים

לאחר הפשטת העור, נתלית הבהמה בשתי רגליה. באמצע הבטן מבוצע חתך אורך, דרך חתך האורך נופלים המעינים, עטופים בחלב הפריסה, החוצה. לאחר הפרדת המעינים מחלב הפריסה, ניתן להוציא את מערכת הקיבות, אחרי הוצאת מערכת הקיבות, יש להוציא את הקנה עם הריאות, הלב, הסרעפת והכבד. בשעת הוצאת האיברים הפנימיים, יש לשים לב לחיבורים שבין הריאות לדפנות בית החזה וכן לאלה שבין הסרעפת לאיברים האחרים. חיבורים אלה הם בעלי משמעות לבדיקת הכשרות שנעשית באיברים הללו, לאחר הוצאתם מהגוף.



מפרידים את הצד הימני מהצד השמאלי, תוך כדי ניסור עמוד השדרה לאורכו. ההפרדה בין החלק הקדמי לאחורי נעשית בין הצלע השתים עשרה לצלע השלוש עשרה. זאת בכדי להבטיח שכל החלב יישאר בחלק האחורי (ראה תמונות עמוד 277).



## פתיחת העוף

שני מוטיבים עיקריים מלווים את פתיחת העוף הרצויה, מכל הבחינות, והם: חיתוך מינימאלי והגעה טובה לכל מקום. חיתוך העוף נחוץ לצורך הוצאת הקרביים, הדם והאיברים הפנימיים. כמו כן, חשוב לפתוח את העוף, לאפשר רחיצה טובה ומליחה בכל מקום. מאידך גיסא, חיתוך מיותר של העור גורם לשקי מים – מקומות בהם מתרכזים כמויות מים מרובות, הנושאות אתם גם לכלוך וגורמי מחלה. יתר על כן, שקי המים הם שכבות שבין העור לבשר. במקומות אלו לא יכולה המליחה להיעשות כדבעי. על ההשלכות בנידון נשוב בעניין המליחה.



פתיחה מיכנית של העוף.



העוף השלם ביציאתו מהמריטה



מימין ובמרכז: עופות תלויים על הסרט הנע כשכל איבריהם בחוץ. משמאל: חיתוך האברים הפנימיים והנחתם על מסוע.

הוצאת האיברים נעשית עפ"ר באמצעות חתך מסביב לפי הטבעת, שבשנים האחרונות נעשה, במפעלים רבים, באמצעות מכונה החותכת מסביב. באמצעות סכין, מורחב החתך עד שניתן להוציא את כל האיברים הפנימיים. רצוי להוציא את כל האיברים הפנימיים, מבלי להפרידם מהגופה. במפעלים גדולים ישנה כיום מכונה המקפלת את האברים, כולל המעיין, הקורקבן, הכבד והטחול, החוצה. בתוך העוף נשארים הלב, הריאות והכליות. לאחרונה פתחו מכשירים המוציאים גם את הלב והריאות.

בצורה זו ניתן להסתכל בבת אחת על כל האברים הפנימיים, שבחלקם תלויים בחוץ ובחלקם לפעמים עוד נמצאים בפנים. במקום זה יש לערוך, הן את בדיקות התברואה, והן את בדיקות הכשרות.

מכאן ואילך יש להפריד את האברים הפנימיים שלב אחרי שלב: מעיים, כבד, קורקבן, לב, ריאות וכליות.

במידה ויש לערוך בדיקה, או טיפול מיוחד, באחד האברים, יש לטפל בכך בנפרד ממערכת הפירוק הכללית. כיום נמצאות מכוונות המורידות את הקרום הפנימי של הקורקבן, או הפותחות את הלב. הקורקבן, הלב והטחול עוברים להכשרה בנפרד. המעיים מושלכים בקביעות ואינם מנוצלים למאכל אדם. לגבי הריאות והכליות, דרך הטיפול איננה אחידה בכל המפעלים, יש מקומות בהם הם מנוצלים למאכל אדם, בעוד באחרים אינם משמשים לצורך זה.

## תקציר

הוגדרו תהליך ההכנה לבדיקת הטריפות. במספר תמונות הוראו האיברים הפנימיים של הבהמה והעוף. אין הוראות מיוחדות כיצד לפתוח את הבהמה והעוף. בבהמה נעשית בדיקת הפנים בתוך הבהמה. בפתחת בעל החיים צריך לנקוט בזהירות שלא לפרק חיבורים בין איברים, כי הללו יכולים להעיד על מציאות פגמים מטריפים. כמו כן, יש לאפשר, הן לבודק והן לרופא הוטרינרי, לראות את האיברים, לראות אם יש שינויים הגורמים לטריפות או לפסילת הבשר לאכילה.

## פרק ב': הטריפות

### יסוד הטריפות

כתוב בתורה: 'ובשר בשדה טריפה לא תאכלו, לכלב תשליכון אותו'<sup>1</sup>. נלמד מכאן שבעל חיים שנטרף ע"י חיה, או עוף טורף, אסור באכילה. היות וצווי התורה, המתיר בשר באכילה, הוא: 'וזבחת מבקרך ומצאנך אשר נתן ה' לך כאשר ציוויתך'<sup>2</sup>; הרי שאכילת בשר ללא שחיטה אסורה. משמע מכאן, שאיסור 'ובשר בשדה טריפה לא תאכלו', הנו איסור אחר, ונוסף על איסור אכילה ללא שחיטה. בעל חיים שהוא טריפה אסור, אפילו אם נשחט, כדת וכדין.

כתב הרמב"ם<sup>3</sup>: 'האוכל כזית מבשר בהמה או חיה או עוף טהורים שנטרפו לוקה, שנאמר: ובשר בשדה טריפה לא תאכלו לכלב תשליכון אותו. טריפה האמורה בתורה זו שטרפה אותה חית היער, כגון: ארי ונמר וכיוצא בהן. וכן עוף שטרף אותו עוף הדורס כגון נץ וכיוצא בו. ואין אתה יכול לומר שטרפה אותה והמיתה אותה, שאם מתה הרי היא נבלה. ומה לי מתה מחמת עצמה או הכה בסיף והמיתה או שברה ארי והמיתה, הא אינו מדבר אלא בשנטרפה ולא מתה'.

השאלות העומדות לברור הן:

(א) האם נקבע גבול לנזק הטרף, בכדי שבעל החיים הנטרף ייעשה טריפה (ולפיכך נזק קטן מזה אינו מטריף)?

(ב) האם ייעשה בעל החיים טריפה גם אם גורם אחר, ולא דווקא טרף של חיה או עוף, גרם לו נזק גופני [מאותה הדרגה)?

<sup>1</sup> שמות כ"ב ל'.

<sup>2</sup> דברים י"ב, כ"א.

<sup>3</sup> רמב"ם פרק ד' מהלכות מאכלות אסורות, הלכה ו'.

לברור הבעיה הראשונה<sup>4</sup> כתב הרמב"ם<sup>5</sup>: 'ואם הטריפה שלא מתה אסורה, יכול אם בא זאב וגרר הגדי ברגלו או בזנבו או באזנו ורדף אדם והצילו מפיו יהיה אסור שהרי נטרף – תלמוד לומר: ובשר בשדה טריפה וכו' לכלב תשליכון אותו, עד שיעשה אותה בשר הראויה לכלב. הא למדת, שהטריפה האמורה בתורה היא שטרפה אותו חית היער ושברה אותה ונטה למות ועדיין לא מתה, וכו'.'

מדברי הרמב"ם נלמד שרק נזק-טריפה הגורם למוות, אולי אפילו כזה שיגרום לכך לאחר זמן רב, הוא מטריף; בעוד נזק שאינו גורם למוות, אינו מטריף את בעל החיים.

על מידת ההטרפה שנגרמה ע"י בעל חיים טורף, מובא ביתר פירוט ב'ספר החינוך'<sup>6</sup> כדלקמן: '...דוודאי אין במשמע, שאם נגע בראש אזנה או תלש מצמרה שתקרא טריפה בכך, אלא ודאי המשמעות הנכון, והקבלה מסייעת בכך, הוא, שנטרפה בכדי שתמות לשעה או בזמן קרוב בשביל הטרף ההוא. ואז"ל שזמן זה הוא שנה אחת.'

מחבר 'ספר החינוך' מגביל את הנזק בכך, שהוא חייב לגרום למוות תוך שנה אחת. אם אין הדבר כך, לא ייעשה בעל החיים טריפה.

על השאלה השנייה – האם בעל החיים יכול להיות טריפה גם כתוצאה מגורם אחר? נותן הרמב"ם<sup>7</sup> את התשובה בצורה ברורה: 'נמצאת למד שהתורה אסרה המתה והיא הנבילה, ואסרה הנוטה למות מחמת מכותיה, ואע"פ שעדיין לא מתה, והיא הטריפה. וכשם שלא תחלוק במיתה בין מתה מחמת עצמה, בין שנפלה ומתה, בין שחנקה עד שמתה, בין שדרסתה חיה והרגתה, כך לא תחלוק בנוטה למות בין שטרפתה חיה ושברתה, בין שנפלה מן הגג ונשתברו רוב צלעותיה, וכו'. לא תאסור אלא אותה שנטרפה בשדה אבל אם נטרפה בחצר לא תיאסר? הא למדת שאין הכתוב מדבר אלא בהווה.'

המשתמע מכאן הוא: בעל חיים הוא טריפה באם אינו מסוגל לחיות י"ב חודש לאחר שנטרף. גורם הטריפה יוכל להיות כל גורם שהוא, וזה שנאמר בפסוק ובשר **בשדה טריפה** – דבר הכתוב בהווה.

[נוסף לכך נחשב גם בשר שהוא 'בשר מן החי' לטריפה, אע"פ שאין פגם בבהמה השלמה לאחר שנשחטה]<sup>8</sup>.

<sup>4</sup> בספרא, פרשת שמיני, ויקרא י"א, אות ע', דורש את כל הטריפות מהפסוק, כדלקמן: אך את זה לא תאכלו ממעלי הגירה וממפריסי הפרסה השסועה, יש לך במעלי הגירה ובמפריסי הפרסה שאי אתה אוכל, ואלו הן הטריפות, וכו', וכו' המלבי"ם, שם: ונראה שסמך אמ"ש השסועה (לפי הגמרא בנדה כ"ד א').

<sup>5</sup> שם, הלכה ז'.

<sup>6</sup> מצווה ע"ג. ועיין בגמ' חולין נ"ח א', וברמב"ם פרק י"א מהלכות שחיטה, הלכה א'.

<sup>7</sup> רמב"ם פרק ד' מהלכות מאכלות אסורות, הלכה ח', ועיין גם ב"ספר החינוך", שם.

<sup>8</sup> וזה לשון סמ"ג, מצוות לא תעשה, מצווה קל"ד: וכן החותך בשר מן החי הטהורים הרי אותו הבשר טריפה והאוכל ממנו כזית לוקה משום אוכל טריפה, שהרי בשר זה מבהמה שלא נשחטה

## י"ח הטריפות

המשנה מונה את הטריפות<sup>9</sup>: אלו טריפות בבהמה: (1) נקובת הוושט, (2) פסוקת הגרגרת, (3) ניקב קרום של מוח, (4) ניקב הלב לבית חללו, (5) נשברה השדרה ונפסק החוט שלה, (6) ניטל הכבד ולא נשתייר ממנו כלום, (7) הריאה שניקבה או (8) שחסרה, ר' שמעון אומר עד שתנקב לבית הסמפונות, (9) ניקבה הקיבה, (10) ניקבה המרה, (11) ניקבו הדקין, (12) הכרס הפנימית שניקבה או (13) שנקרע רוב החיצונה, ר' יהודה אומר הגדולה טפח והקטנה ברובה, (14) המסס (15) ובית הכוסות שניקבו לחוץ, (16) נפלה מן הגג, (17) נשתברו רוב צלעותיה, (18) דרוסת הזאב וכו'. זה הכלל כל שאין כמוה חיה – טריפה<sup>10</sup>.

שני מוטיבים נמצאים במשנה זו: א. שמונה עשרה טריפות, ב. זה הכלל כל שאין כמוה חיה – טריפה<sup>11</sup>.

לכאורה ייתכן שהמספר שמונה עשרה הנזכר במשנה הוא מספר אקראי בלבד, ואילו 'זה הכלל' מרבה את כל המקרים הנוספים. זוהי אחת האפשרויות המועלות בגמרא<sup>12</sup>. לדעה אחרת, שהוא התנא דבי ר' ישמעאל, המספר הוא מדויק דווקא, שהרי הוא לומד: 'בין החיה הנאכלת ובין החיה אשר לא תאכל'<sup>13</sup>, אלו שמונה עשרה טריפות שנאמרו למשה מסיני. לשיטה זו, מיישבת הגמרא את המספר שמונה עשרה, למרות שנמצאות ברייתות מפורשות, המביאות עוד טריפות, שלא נזכרו במשנה.

סביר להניח שהן לשיטה האחת, והן לשיטה השנייה, היה למספר הטריפות חשיבות גדולה לגבי מיון (ההבדל בין השיטות הוא בדרגת החשיבות).

## הטריפות והרפואה

המוטיב השני של המשנה: 'זה הכלל כל שאין כמוה חיה – טריפה', הוא כלל חשוב, שהרי הוא תוספת על תחילת המשנה<sup>14</sup>.

ולא מותה, ומה לי טרפה אותה חיה ומה לי חתכה בסכין, מה לי בכולה ומה לי במקצתה, כיון שנעשית הבהמה בשר בשדה הרי היא טריפה. (ועיין חולין ס"ח א', וברש"י ד"ה: 'ואבר עצמו אסור', וברמב"ם פרק ד' מהלכות מאכלות אסורות, הלכה י'). עיין ב"דגול מרבבה" על ש"ך יורה דעה כ"ט ס"ק א'. הוא מחלק בין טריפות שהן הלכה למשה מסיני, לבין אלו שנתרבו ע"י זה הכלל.

<sup>9</sup> חולין פרק ג' משנה א', המספרים הובאו כאן ע"מ להקל את הספירה, שהיא אינה פשוטה כל כך, עשויים לחלק את נשברה השדרה ונפסק החוט שלה לשתיים.

<sup>10</sup> טריפות בעוף נזכרו עוד במשנה ג'.

<sup>11</sup> חולין מ"ב ב'.

<sup>12</sup> שם עמ' א'.

<sup>13</sup> ויקרא י"א מ"ז.

<sup>14</sup> על נושא זה נשוב לדון מאוחר יותר. לאור האמור, ייתכן ופירוש המלים אלו טריפות מרמז על דוגמאות של טריפות, ואין לו שייכות למניין הטריפות ופירוטן.

מעיקרי הלכות השחיטה הוא שיש לשחוט בעל-חיים חי. ישנם מצבים שבעל החיים אמנם עדיין חי, אך הוא חולה בצורה כזו שאינו מסוגל להמשיך לחיות. במצב זה, מבחינה הלכתית, הוא נחשב חי. מצבים כאלו שכיחים בשחיתת דחק של בעלי-חיים. הגמרא מביאה על הפסוק: 'נבלה וטריפה לא אכלתי...!', 'שלא אכלתי מבשר כוס כוס'<sup>15</sup>, פירוש המלים 'כוס כוס' הוא: 'שחוט שחוט!' והכוונה היא לבעל חיים במצב שיש לשחטו בדחיפות, ומדת חסידות היא שלא לאכול מבשרו, אע"פ שהוא מותר.

אם בעל-חיים נמצא במצב מסוכן ונוטה למות, אך אינו סובל מאחד הפגמים המטריפים, אין הוא נחשב לטריפה<sup>16</sup>. במקרה זה יש צורך להוכיח שבעל החיים עדיין היה חי בשעת השחיטה. אם הוכח הדבר, הרי הבשר מותר באכילה<sup>17</sup>.

ניקח בחשבון שמחלות בעלי-חיים משתנות מדור לדור ושהרפואה מתקדמת, נראה שקיימות דרכים לטפל במחלות בעלי-חיים, שבעבר לא ניתן היה לטפל בהן. אי לכך, אם בעלי-חיים שהוגדרו כטריפה יוכלו להמשיך ולחיות אחרי י"ב חודש, הרי שניתקל בסתירה בין עקרון 'זה הכלל'<sup>18</sup> לבין המציאות.

הרמב"ם<sup>19</sup> עונה על שאלה זו: 'אין להוסיף על טריפות אלו כלל וכו' – ואפילו נודע לנו מדרכי הרפואה שאין סופה (של בהמה) לחיות. וכן אלו שמנו חכמים ואמרו שהן טריפה, אף על פי שייראה בדרכי הרפואה שבידינו שמקצתן אינם ממיתין ואפשר שתחיה מהן, אין לך אלא מה שמנו חכמים'. משמע, שכל פרטי הטריפות הם עניין שבמסורת, ונתונים לכללים קבועים של החוק הדתי ואין להוסיף עליהם ואין לגרוע מהם.

המשתמע מכאן הוא, שאין חשיבות לחכמת הרפואה בקביעת תחומי הטריפות. הטריפות הן קבועות, ואם תימצא מחלה ממיתה שאינה נמנית בין הטריפות הרי היא אינה טריפה, וכן אם תמצא בין הטריפות טריפה העשויה להחזיק מעמד יותר מ"ב חודש, אין הדבר בעל חשיבות<sup>20</sup>.

<sup>15</sup> חולין מ"ד ב', ע"פ יחזקאל ד' י"ד. ראה לעיל עמ' 28.

<sup>16</sup> לטעמי הדבר, ראה כוזרי מאמר ג', אות מ"ט, ותורת כהנים ויקרא פרק י"א, פסוק ג'. וכן בפרמ"ג, משבצות זהב, יו"ד, סימן ס', ס"ק א'. הבשר מותר לאכילה.

<sup>17</sup> אלא אם כן יש סכנה באכילתו. על מקרים אלה נדון להלן.

<sup>18</sup> כל זה לשיטה הסוברת זה הכלל כל שאין כמוה חיה – טריפה. שיטה זו היא הסוברת טריפה אינה חיה (תמורה י"א ב') וטריפה אינה יולדת (חולין נ"ז ב'). לעומת זאת, מובאת כבר בגמרא שיטת ה'מאן דאמר' דטריפה חיה. לשיטה אחרונה זו אין סתירה בין המציאות לכלל, אלא שישנה סתירה בין סברתה של השיטה ל'זה הכלל' שבמשנה.

<sup>19</sup> בפרק י' מהלכות שחיטה, הלכות י"ב-י"ג. [הנראה מכאן הוא, שהשאלה האמורה אינה חדשה].

<sup>20</sup> החזון איש דן בשאלה, האם אפשר להתיר אישה שהעידו על בעלה שנחתכה רגלו מן הארכובה ולמעלה, וכתב, וז"ל: '...מיהו שאר טריפות לא ידענו באדם... דאדם מקבל רפואה יותר מבהמה... דמשמע בגמרא דאדם ובהמה שוין, דהיינו שלא ברפואה, גם אדם אינו חי, ובוה נתיישב הא דמעשים בכל יום בזמננו שמנתחים הרופאים במעיים ונתרפא החולה וחי חיים שלמים וקיים...'



בפרק זה, העוסק בנושא הטריפות והרפואה, יש להתעכב עוד על שלוש שאלות:

- א. האם בשר שהוא מסוכן הוא גם בגדר טריפה?
- ב. האם נאסרו הטריפות מחשש נזקים לגוף האדם האוכל את הבשר? ו
- ג. מה דינה של טריפה שנשארה בחיים לאחר י"ב חודש?

### האם אוכל מסוכן הוא טריפה?

במשנה מובא<sup>21</sup>: 'אחוזת הדם והמעושנת והמצוננת ושאכלה הרדופני ושאכלה צואת תרנגולים או ששתת מים הרעים כשרה. אכלה סם המוות או שהכישה נחש מותרת משום טריפה ואסורה משום סכנת נפשות.'

נראה מהמשנה, בפירוש, שמחלות העשויות להמית את הבהמה, מבלי לגרום סכנה לאוכל הבשר, אינן גורמות להטרפת הבהמה, אם לא נמצא גורם מטריף אחר. במקרה זה הבשר מותר אפילו באכילה. מאידך גיסא, אסור לאכול בשר שהוא עצמו עלול לסכן את האוכל – בשר זה אסור משום סכנת נפשות ולא משום טריפה<sup>22</sup>.

### האם יסוד דין טריפות הוא מחשש לנזקים לאדם האוכל את הבשר?

מקובל להניח שמטרת דיני הטריפות היא להבטיח בשר באיכות תברואתית גבוהה. דעה זו מובאת גם בספר החינוך, השולל את דעת המתנגדים לה<sup>23</sup>, כדלקמן: '...ועל דרך הזה לפי הפשט נאמר, שבא לנו האיסור בתורה בכל מאכלות האסורות, ואם יש מהן שאין נודע לנו ולא לחכמי הרפואה נזקן, אל תתמה עליהם, כי הרופא

---

ואף בטריפות דמן הארכובה ולמעלה אין מעידין בזמננו, שמנתחים הרופאים וחיים... ואפשר עוד שלא בהתגלות הרפואה ואופניהם לבד נשתנו בזמננו, אלא גם בשנוי הגופים החיים, כמו שנוי מיעוטי הדם... ואפשר דהניתוחים שבזמננו לא היו מועילים בימים הראשונים... וכו'.

'פחד יצחק' (אות ט') בערך טרפיות) כתב שטריפות האדם אינן דומות לטריפות הבהמה, ולפעמים אם הבהמה טריפה בטריפות זו ודאי לא תחיה י"ב חודש, והאדם חיה יחיה בה. בפרי חדש (יו"ד סימן ל"א ס"ק ז') העלה למסקנה דאין חילוק בין טריפות האדם לטריפות הבהמה.

כפי הנראה, נקבעו הכללים בזמן מסוים ובהתפתחות מסוימת של מדע הרפואה. יש שאינם מוכנים לקבל יסוד זה (עיין חזו"א שם) וסוברים שכל אי התאמה בין הרפואה היום לידע המובא בספרים מבוסס על שנוי בטבעם של האדם ובעלי החיים, במשך התקופות. דבר זה מקביל לרפואות שבתלמוד שלכל הדעות אין להשתמש בהם היום ללא אבחנה.

עיין עוד ביים שלמה<sup>24</sup>, סימן פ', ובתשובות הרשב"א, סימן צ"ח, שהאריכו בנידון.

עיין גם בספר "השתנות הטבעים בהלכה" לרב נריה גוטל, שיצא ע"י מכון יחדו, ירושלים, תשנ"ח.

<sup>21</sup> חולין פרק ג' משנה ה'.

<sup>22</sup> חולין נ"ח ב', מוסיף רב שיזבי גם 'שנשכה כלב שוטה' והטור בסימן ס', פסק כן להלכה.

<sup>23</sup> לא נאריך כאן בצייטוט מקורות (מההלכה ומחוצה לה). הובאו דברי "ספר החינוך" במצווה ע"ג (דברי המחבר קוצרו והמקומות הנ"ל סומנו בנקודות...).

הנאמן שהזהירנו בהם חכם יותר ממך... וידוע הדבר מדרכי הרפואה שבשר כל הטריפות האסורות לנו מוליד הפסד אל גוף האוכלן מחמת שהטריפות מורה חולי בבהמה...'.<sup>24</sup>

לעומת זאת, ייתכנו גם הסברים אחרים להרחקה מהטריפות. ייתכן, למשל, שמקורה בהשפעות נפשיות על אוכל הבשר, כפי שידוע לגבי חוקים אחרים בהלכות מאכלות אסורות.<sup>24</sup>

### מה דינה של טריפה לאחר י"ב חודש?

אם ידוע שבעל-חיים נטרף אי פעם הוא נשאר טריפה לתמיד. לא מועילה לו כל בדיקה, אפילו אם נשאר בחיים זמן רב. מאידך גיסא, אם רק נתעורר חשש לטריפה ונשחטה אחרי יותר משנה, או שנתעברה בינתיים והמליטה, היא כשרה ללא בדיקה.<sup>25</sup> אם נשחטה בהמה שהיא ספק טריפה תוך שנה (או לפני שהתעברה והמליטה) יש לבדוק אחרי הפגם העשוי להטריפה.

### צורות מיון הטריפות

בסעיף זה ננסה למיין את הטריפות, על מנת להקל על הלומד. עלינו להדגיש במיוחד: ספר זה אינו כולל את פרטי ההלכות; אלא רק עיקרי הדינים. לפיכך, אין להסיק מהאמור ומהמיון מסקנות להלכה ולמעשה. פירוט ההלכות הקשורות בכל אחת מהטריפות מובא באריכות בספרי הפוסקים המפורסמים ובכל ספרי הלימוד והשו"ת בענייני שחיטה ובדיקה. לא ניתן להאריך כאן, ואפילו לערוך תמצית – תקצר היריעה. כוונתנו רק להעמיד את הלומד, בספרי הפוסקים, על הבעיות העיקריות; ולאפשר ללומד, שאינו בקי בספרות הפוסקים, להבין מקצת מדיני הטריפות.

<sup>24</sup> ראה למשל רמב"ן בפירושו על התורה, ויקרא י"א, י"ג, ואברבנאל פרשת שמיני, ויקרא י"א.  
<sup>25</sup> כתב הרמב"ם בפרק י"א מהלכות מאכלות אסורות, הלכה א'. כל בהמה או עוף שנולד בהן ספק טריפות... אם היה זכר ושהה שנים עשר חודש, הרי זו בחזקת שלימה כשאר כל הבהמות ואם הייתה נקבה עד שתלד וכו'.

וזה לשון המאירי (בית הבחירה, חולין לדף מ"ב, עמ' א'): מסורת בידינו מיד חכמי התלמוד שאין הטריפה חיה שנים עשר חודש ואם היא נקבה אינה מתעברת ואם נקבה של עוף אינה טוענת (אינה מתחילה בהטלת סדרה חדשה של עשרים ואחת ביצים). מעתה אם באה לידינו ספק טריפה, כגון ספק דרוסה וכיוצא בה, ואי אפשר לנו לבדקה, רואים אם שהתה שנים עשר חודש, או בנקבה אם אחר הספק נתעברה וילדה, או בנקבת עוף אם אחר הספק טענה ופלטה כשרה. ומכל מקום אין משהין אותן לכתחילה, שמא יכשל בהם כמו שנתבאר, והדבר ידוע וברור שלא נאמר היתר בשהיית שנים עשר חודש אלא בספק טריפה, אבל טריפה ודאית כגון אלו שהוזכרו במשנה וחברותיהן, אפילו חייתה שנים עשר חודש טריפה, שאין העניין אלא אקראי בעלמא וסבה נסתרת ואנו על הרוב אנו דנים, ויש מקילים בזו ואל תחוש לדבריהם כלל.

ועיין עוד בסי' משפטי עוזיאל, חלק יו"ד סימן ג' שהאריך בדיון בשאלה זו.

לצורך זה מועלות להלן דרכים שונות לסווג הטריפות, כשכל אחת מהטריפות נושאת רק את שמה הכללי ביותר – בהתאם לצורת המיון.

### שמונה הטריפות

דרך קיצונית<sup>26</sup> של מיון הטריפות (בניגוד לצורה הראשונה, שראינו לעיל, של י"ח הטריפות שבמשנה) היא זו המובאת ע"י עולא בגמרא: 'ח' מיני טריפות הן: דרוסה, נקובה, חסורה, נטולה, קרועה, נפולה, פסוקה ושבורה. וסימנם ד"ן חנ"ק נפ"ש'. חלוקה זו מבוססת רק על צורת הנזק, מבלי להתחשב באיבר הנפגע<sup>27</sup>.

### שבעים הטריפות

בדרך קיצונית אחרת נוקט הרמב"ם, במניין שבעים הטריפות<sup>28</sup>. הוא מונה את כל הטריפות לפרטיהן, תחילה בבהמה ומוסיף עליהם את המופיעות רק בעוף.

פירוט הטריפות לשיטת הרמב"ם הוא: (א) דרוסה, (ב) ניקב תורבץ הוושט, (ג) ניקב קרום של מוח, (ד) נתמסמס המוח עצמו, (ה) ניקב הלב עצמו לבית חללו, (ו) ניקב קנה הלב, (ז) ניקבה המרה, (ח) ניקבו קני הכבד, (ט) ניקבה הקיבה, (י) ניקב הכרס, (יא) ניקב המסס, (יב) ניקב בית הכוסות, (יג) ניקבו מעיה, (יד) יצאו המעיים לחוץ ונהפכו, (טו) ניקב הטחול בעוביו, (טז) חסרה המרה, (יז) נמצאו שתי מרות, (יח) חסרה הקיבה, (יט) נמצאו שתי קיבות, (כ) חסר הכרס, (כא) נמצאו שני כרסים, (כב) חסר המסס, (כג) נמצאו שני מססים, (כד) חסר בית הכוסות, (כה) נמצאו שני בתי הכוסות, (כו) חסר אחד מן המעיים, (כז) נמצאו שני מעיים, (כח) ניקבה הריאה, (כט) ניקב הקנה למטה במקום שאינו ראוי לשחיטה, (ל) ניקב סמפון מסימפוני ריאה אפילו לחברו, (לא) נאטם מקום מן הריאה, (לב) נימוק סמפון מסימפוני הריאה, (לג) נמצאה ליחה סרוחה בריאה, (לד) נמצאו בה מים סרוחים, (לה) נמצאו בה מים עכורין אע"פ שלא הסריחו, (לו) נתמסמסה הריאה, (לז) נשתנו מראיה, (לח) נהפך הוושט במראיו, (לט) חסרה הריאה ממניין האונות, (מ) נתחלפו האונות, (מא) הותירו האונות מגבה, (מב) נסרכה אונה לאונה שלא כסדרן, (מג) נמצאה הריאה בלא חיתוך אוזניים, (מד) חסר מקצת הריאה, (מה) יבש מקצת גופה, (מו) נמצאה הריאה נפוחה ועומדת, (מז) צמקה הריאה מפחד אדם, (מח) חסר הרגל בין מתחילת ברייתו בין שנחתך, (מט) או שהייתה יתירה רגל, (נ) ניטלה צומת הגידים, (נא) ניטלה הכבד, (נב) ניטל לחי העליון, (נג) כוליא שהקטינה ביותר, (נד) כוליא שלקתה, (נה) כוליא שנמצאת בה ליחה, (נו) כוליא שנמצאו בה מים עכורין אע"פ

<sup>26</sup> שיטת עולא מבוססת רק על צורת הנזק, בעוד השיטה הראשונה מתבססת, לפי מסקנת הגמרא (חולין מ"ב, ב') או על צורת הנזק או על האיבר הנפגע. חולין מ"ג א'. הסימן מופיע ביורה דעה כ"ט, סעיף א'.

<sup>27</sup> יתכן ושתי טריפות – לקותא וכלודא – לא נכנסות בהגדרה זו. ההבדל אינו מיוני בלבד. עיין דרכי סיווג לגלודא וללקותא (כסף משנה בפרק י' מהלכות שחיטה הלכה ט', ושו"ע, יו"ד כ"ט סעיף ה').

<sup>28</sup> פ"י מהלכות שחיטה הלכות ט"ו-י". הוא מוסיף עוד טריפות בעוף בהלכה י"א.

שאינן סרוחין, נז) כוליא שנמצאו בה מים סרוחין, נח) נפסק חוט השדרה, נט) נמרך מוח חוט השדרה ונתמסמס, ס) נקרע רוב הבשר החופה את הכרס, סא) נגלד העור שעליה, סב) נתרסקו איבריה מנפילה, סג) נדלדלו הסימנין, סד) נשתברו רוב צלעותיה, סה) נעקרו רוב צלעותיה, סו) נעקרה צלע אחת בחולייתה, סז) נעקרה חוליה אחת, סח) נשטט הירך מעיקרו, סט) חסרה הגולגולת כסלע, ע) נחבס רוב הגולגולת ונתרוצץ.

על טריפות אלו נוספות בעוף עוד שתיים והן:

א) עוף שנשתנו מראה בני מעיו מחמת האור:

ב) עוף המים שניקב עצם ראשו.

לעומת זאת, יש להפחית בעוף את כל הטריפות שבכוליא, בטחול ובאונות הריאה – אין להחשיב חסרון אונות בריאות העוף מפני שהעוף אין לו חיתוך אונות כבהמה ואם יימצא אין לו מספר קבוע. אין להחשיב טריפות בטחול מכיוון שלטחול צורה עגולה. כמו"כ אין להחשיב טריפות הכוליא מכיוון שבכולית העוף שונה לגמרי מזו של הבהמה.

בשו"ע וברמ"א נוספו עוד הטריפות הבאות: א) נפסק רוב היקף חללה של הגרגרת<sup>29</sup>, ב) ניטל הלב<sup>30</sup>, ג) ניקב טרפש הכבד נקב מפולש מצד הכבד<sup>31</sup>, ד) ניקבה האם<sup>32</sup>, ה) ניטלה שלפוחית שמי רגליים נקוים לתוכה<sup>33</sup>, ו) בהמה שיש לה שני גבים ושתי שדראות<sup>34</sup>, ז) ניקב הזפק<sup>35</sup>.

### חלוקת שבעים הטריפות לשמונה הקבוצות

ר' יוסף קארו, ב'כסף משנה', מנסה לחלק את שבעים הטריפות הראשיות, שמנה הרמב"ם, לתוך שמונה הקבוצות שהובאו לעיל. הוא מונה אותן וכותב

<sup>29</sup> יו"ד ל"ד, סעיף א', ע"פ המשנה חולין מ"ב א', והדיון בגמרא (חולין מ"ד ב'): רוב עובייה ואמרי לה רוב חללה ופסק המחבר כלישנא בתרא - רוב חללה. במציאות נזק חיצוני, עפ"ר, פוגם תחילה את רוב החומר, ורק אח"כ את רוב החלל.

<sup>30</sup> יו"ד מ', סעיף ה'. ועיין במטה יהונתן ויד אפרים שם. עיין בתשובת חכם צבי, שאלה סימן ע"ד, שהכשיר מכיוון שאינו יכול לחיות בלא לב אפילו שעה אחת, ועיין בחזו"א, יו"ד סימן ד', שכתב שאם איבר אחד החליף את פעולת הלב הרי הוא 'לבי' שנשתנה צורתו, ושנוי צורה אינו מטריף בלב. (מפאת קוצר היריעה לא נוכל להביא את כל השיטות בנידון, ועיין באחרונים ובשו"ת).

<sup>31</sup> יו"ד מ"א, סעיף ח'.

<sup>32</sup> לשיטת יש מחמירים יו"ד מ"ה, סעיף א', ברמ"א.

<sup>33</sup> לשיטת יש אוסרים, יו"ד מ"ה, סעיף ב'.

<sup>34</sup> מעין תאומי סיאם, הללו אסורים משום 'השסועה'. עיין גם דברים י"ד ז', ברש"י, ע"פ הגמרא בחולין ס' ב'.

<sup>35</sup> יו"ד ל"ג, סעיף י"א.

כדלקמן<sup>36</sup>: נמצאו כל הטריפות וכו'. הנה רבינו כתב בפ"ה, שמיני הטריפות הם שמונה, והם סוגים כוללים ותחת כל סוג כתב המינים הראויים תחתיו.

תחת סוג **נקובה** פרט כ"ו טרפיות: (א) ניקב קרום של מוח, (ב) נתמסמס המוח עצמו, (ג) ניקב תורבץ הוושט, (ד) נהפך הוושט במראיו, (ה) ניקב הלב לבית חללו, (ו) ניקב קנה הלב, (ז) ניקבה המרה, (ח) ניקבו קני הכבד, (ט) ניקבה הקיבה, (י) ניקב הכרס, (יא) ניקב המסס, (יב) ניקב בית הכוסות, (יג) ניקבו בני מעיים, (יד) יצאו מעיים לחוץ ונהפכו, (טו) ניקב הטחול בעוביו, (טז) ניקב הקנה למטה, במקום שאינו ראוי לשחיטה, (יז) ניקבה הריאה, (יח) ניקב סמפון מסמפוני הריאה, (יט) נאטם מקום מהריאה, (כ) נימוק סמפון מסמפוני הריאה, (כא) נמצאה ליחה סרוחה בריאה, (כב) נמצאו בה מים סרוחים, (כג) נמצאו בה מים עכורים אע"פ שלא הסריחו, (כד) נתמסמסה הריאה, (כה) נשתנו מראיה, (כו) נסרכה אונה לאונה שלא כסדרן.

ומנה נתמסמס המוח עצמו תחת סוג נקובה משום דס"ל ז"ל שטעם טרפיות מפני שסוף קרום של מוח לינקב. ונמך מוח חוט השדרה ונתמסמס מנאם תחת סוג פסוקה מפני שטעם טרפותה הוא מפני שסוף החוט ליפסק שהוא הטרפות הפוסל בחוט השדרה.

ותחת סוג **חסרה** פרט כ"ג טרפיות: (א) חסרה המרה, (ב) חסרה הקיבה, (ג) חסר הכרס, (ד) חסר המסס, (ה) חסר בית הכוסות, (ו) חסר אחד [מהמעיים], (ז) חסרה הריאה ממניין האונות, (ח) נתחלפו האונות, (ט) נמצאה הריאה בלא חיתוך אוזניים, (י) חסר מקצת הריאה, (יא) יבש מקצת גופה, (יב) צמקה הריאה מפחד אדם, (יג) חסר הרגל או ניטל, (יד) חסרה הגולגולת כסלע, (טו) נמצאו שתי מרות, (טז) נמצאו שתי קיבות, (יז) נמצאו שני כרסים, (יח) נמצאו שני מססים, (יט) נמצאו שני בתי כוסות, (כ) נמצאו שני מעיים, (כא) הותירו האונות מגבה, (כב) נמצאה הריאה נפוחה ועומדת, (כג) הייתה יתירה רגל.

ותחת סוג **פסוקה** פרט שתי טרפיות (א) נפסק חוט השדרה, (ב) נמך מוח חוט השדרה ונתמסמס.

ותחת סוג **נטולה** פרט ח' טרפיות: (א) ניטל צומת הגידים, (ב) ניטל הכבד, (ג) ניטל לחי העליון, (ד) כוליא שהקטינה ביותר, (ה) כוליא שלקתה, (ו) כוליא

<sup>36</sup> כסף משנה, על הלכות שחיטה, פרק י', הלכה ט'.

ועיין ב'פרי מגדים', פתיחה להלכות טריפות, שכתב: והשמונה טריפות הם דוגמת אבות ובהם נכללו כל הע' טריפות, ועיין כה"ג בהגהות הטור י"א שהאריך, וכו'.

זו רק אחת הדרכים לסווג ומיון הטריפות בתוך המערכת השלמה. (ראה ש"ך יורה דעה כ"ט, ס"ק ה' ואילך). חלוקה אחרת של אותו מנין הטריפות, של הרמב"ם מציע הספר 'מקור חיים' (ספר ההלכה של יהודי תימן). החלוקה היא כדלקמן, (הושמטו מספר קטעים מיותרים לצורך הסבר וכן פירוט הטריפות), וזה לשונו: והא לך שבעים טריפות על סדר הרמב"ם ז"ל, ותדע ותבין כי אבות הטריפות הם שמנה וסימנם ד"ן ח"ן פ"ק נ"ש. דרוסה. נקובה. חסרה. נטולה. פסוקה. קרועה. נפולה. שבורה. ונכללים בהם הע' טריפות כיצד. בדרוסה טרפות א' בלבד. בנקובה ל"ז, בחסרה י"א. בנטולה ח'. בפסוקה ב'. בקרועה ב'. בנפולה ב'. בשבורה ז'. ובין כולם ע'.

שנמצאת בה ליחה, ז) כוליא שנמצאו בה מים עכורים אע"פ שאינם סרוחים, ח) כוליא שנמצאו בה מים סרוחים.

ומנה נחתכו צומת הגידים תחת סוג נטולה לפי שנשנה במשנה בלשון ניטל, והטעם ששנאו בלשון ניטל משום דקתני מתניי בהמה שנחתכו רגליה מן הארכובה ולמטה כשרה מן הארכובה ולמעלה פסולה, וכן שניטל צומת הגידים, ומפרט רבינו דמן הארכובה ולמטה היינו מארכובה עליונה ולמטה כשרה וכן אפילו מארכובה ולמטה אפשר להיות פסולה, אם ניטל צומת הגידים, כלומר: אם נחתך הרגל במקום צומת הגידים, ונתבאר בגמרא דה"ה לנחתכו צומת הגידים לבדם והרגל קיימת טריפה, מ"מ מאחר שבמשנה תני לה בלשון ניטל תני לה איהו נמי בלשון ניטל:

ותחת סוג **שבורה** פרט שש טרפיות: א) נשתברו רוב צלעותיה, ב) נעקרו רוב צלעותיה, ג) נעקרה צלע אחת בחולייתה, ד) נעקרה חוליא אחת, ה) נשמט הירך מעיקרו, ו) נחבס רוב הגולגולת ונתרוצץ.

ותחת סוג **קרועה** פרט שתי טרפיות: א) נקרע רוב הבשר החופה את הכרס, ב) נגלד העור שעליה.

ותחת סוג **נפולה** פרט שתי טרפיות: א) נתרסקו האברים מנפילה, ב) נידלדלו הסימנין.

והטעם שמנה סימנים שנידלדלו תחת סוג זה, מפני שהם עשויים לידלדל על ידי נפילה:

ותחת סוג **דרוסה** אין דבר ולכן אינה נמנית אלא אחת והיא הדרוסה, ואין טעם איסורה מפני שסופה לינקב, דא"כ בכלל נקובה היא דמה"ט לא תני במתניי דאלו טרפות דמיא לדיותא ולבישרא, אלא טעמא דדרוסה מפני שהארס שורף וסופה למות.

### צורות נוספות לסיווג הטרפיות

לצורך הדיון בבעיית הטרפיות יש לנו צורך להוסיף עוד שני סוגי מיון אחרים לפי גורם הטרפיות, מהאספקט הרפואי-מדעי, ולפי האברים.

### סיווג הטרפיות לפי גורמי הטרפיות

חלוקה כזו תיראה כדלקמן<sup>37</sup>:

<sup>37</sup> מבחינת ההלכה אין הבדל אם הטרפיות נגרמו כתוצאה מגורם זה או אחר. הדבר חשוב לגבי דרכי מניעת הטרפיות ולגבי חישובי שכיחותן וכד'.

מכיוון שחלוקה זו היא שרירותית במקצת, ולא הועתקה מהמקורות, הרשינו לעצמנו לשנות את הנוסח ולתת מספר הערות להבהרה. המשך לקו זה יינתן גם ביחלוקת הטרפיות לפי האברים'.

### קבוצה א' – שנויים הנובעים מהפרעות בהתפתחות העובר

1. השסועה (מעין תאומי סיאם), בהמה שיש להם שני גבין ושתי שדראות,
2. העדר כיס המרה,
3. מציאות של יותר מכיס מרה אחד,
4. העדר הקיבה,
5. מציאות של יותר מקיבה (אמיתית) אחת,
6. העדר הכרס,
7. מציאות של יותר מכרס אחד,
8. העדר המסס<sup>38</sup>,
9. מציאות של יותר ממסס אחד,
10. העדר בית הכוסות,
11. מציאות של יותר מבית-הכוסות אחד,
12. העדר אחד מהחלקים הטיפוסיים של המעיים,
13. כפילות באחד המעיים,
14. הפיכת עורות הוושט (אם הקרום הפנימי, הרירי, נמצא בחוץ והחיצוני, השרירי, בפנים),
15. העדר אחת האונות של הריאה,
16. נתחלפו אונות הריאה (אם המספר, הסדר, או הצורה של האונות התחלפו בין צד ימין וצד שמאל),
17. תוספת אונה מצד הגב (מהצד הדורזלי של הריאה),
18. העדר חתך בין אונות הריאה (כשאי אפשר להבחין בחלקים השונים של הריאה),
19. חסרה רגל אחורית,

<sup>38</sup> כנראה שהצורה צריכה להיות מסס ולא המסס ובמידה שנמצא במקורות הוא עם ה' הידיעה (עייין למשל: 'נמצאו שני מססים' – רמב"ם, פ"י מהלכות שחיטה, הלכה ט'; ספר העיטור, שער שני מהלכות שחיטה; ערוך – ערך מסס; ועוד).

בפירוש המשניות לרמב"ם, מהדורת קאפח, (ירושלים, תשכ"ז), מובא מכתב יד של הרמב"ם השם 'מסיס' (סי עם צירי וי'), והרב י. קאפח בהערה אומר שקוראים 'מסוס' (וי בחולם).

בניגוד לכל זה, בעלי המילונים, יסטרוב ולוי, עומדים על שתי האפשרויות. לדעתם ייתכן הן 'המסס' והן 'מסיס'. לוי כותב ש'המסס' מקורו מלטינית Omasus בעוד שמסס מקורו בערבית.

לפי ההחלטה על המינוח האנטומי הכללי נקראת קיבה זו בשם Omasus – ראה: Nickel Schummer Seiferle, Lehrbuch der Anatomie der Haustiere. Vol. 2, p. 148. Berlin und. Hamburg, 1960.

פרויס בספרו, (Preuss, Biblisch-talmudische Medizin, Berlin, 1911. p. 105) מעלה את שתי האפשרויות ומסיק שכנראה מדבר בשורש שמי ולא לטיני.

20. תוספת רגל המחוברת לכל מקום שהוא בגוף הבהמה,
21. העדר הלב,
22. העדר שלפוחית של מי רגלים (שלפוחית השתן).

### **קבוצה ב' – שנויים הנובעים בדרך כלל מתאונות**

1. דרוסה (בעל החיים נפגע מציפורני בעל חיים טורף),
2. נחתכה רגל אחורית,
3. נקרע רוב הבשר החופה את הכרס (כלומר: קרע בשרירי הבטן לרוב אורכס, או יותר מטפח בבהמה גדולה)<sup>39</sup>,
4. נפסק (נקרע) חוט השדרה,
5. נתרסקו איבריה מנפילה (הכוונה שנשברו עצמות הגוף ע"י תאונה),
6. נידלדלו הסימנים (הקנה והוושט נקרעו ממקום חיבורם בלוע ביותר מחצי ההיקף שלהם),
7. נשברו רוב הצלעות,
8. נתקו רוב הצלעות מחוליות החזה,
9. נעקרה צלע אחת בחולייתיה (הצלע זזה ממקומה יחד עם חלק מהחוליה שאליה היא מחוברת),
10. נעקרה חוליה אחת (החוליה זזה ממקומה),
11. נשמט הירך מעיקרו. (ראש הקולית יצא מתוך השקע שבאגן הירכיים ונקרעו המיתרים המחברים אותו אל אגן הירכיים),
12. נחבס רוב הגולגולת ונתרוצץ (העור והשרירים החופים את קדרת המוח נתרסקו על ידי מכות),
13. עוף שנפל לאור ונשתנו בני מעיו,
14. עוף המים שנוקב עצם ראשו.

### **קבוצה ג' – שינויים הנובעים בדרך כלל כתוצאה מגופים זרים או ממחלות חריפות או כרוניות**

1. נוקב תורבץ הוושט,
2. נוקב הוושט,
3. נוקב קרום המוח,
4. נמס המוח,

<sup>39</sup> לפי המקובל בדרך כלל לומדים שנקרע כל הבשר ברוב אורך הבשר החופה את רוב הכרס. ייתכן גם שברוב עובי הבשר כבר יהיה אסור (כשהוא באורך האמור), ואין צורך שיגיע עד הכרס ממש (שו"ע יו"ד, סימן מ"ח, סעיף ג'). על האפשרות להתייחס גם לרוחב (ולא רק לאורך ולעובי) ראה: יכנפי יונה' (פראג, תקע"ב), יו"ד, סימן מ"ח.

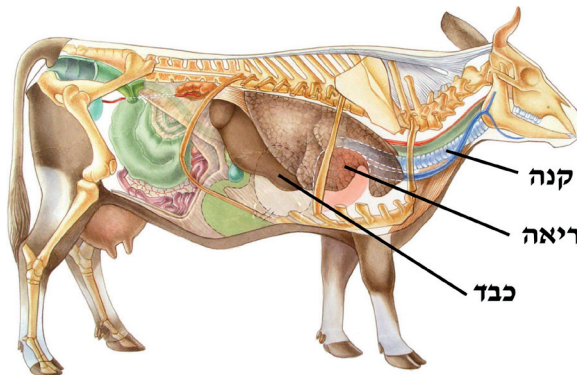


5. נוקב הלב מבחוץ עד לחללו,
6. נוקב קנה הלב (אבי העורקים),
7. נוקב כיס המרה,
8. נוקבו קני הכבד,
9. נוקבה הקיבה,
10. נוקב הכרס,
11. נוקב ההמסס,
12. נוקב בית הכוסות,
13. נוקבו המעיים,
14. יצאו המעיים החוצה ונהפכו,
15. נוקב הטחול בחלקו העבה (מבחינת ההלכה חלקו העבה של הטחול הוא מחציו ולמעלה),
16. נקרע או נפצע הקנה ברוב ההיקף של החלל, באזור הצוואר,
17. נוקב הקנה באזור החזה,
18. נוקבה הריאה,
19. נוקב אחד מסמפונות הריאה כלפי פנים (כלומר לתוך סמפון אחר ולא אל השכבה החיצונית),
20. נוקב אחד מסמפונות הריאה כלפי חוץ,
21. חלק מהריאה נעשה בלתי חדיר לאוויר (אטום),
22. נמצאה ליחה סרוחה בריאה,
23. נמצאו בריאה בועות עם מים עכורים שאינם מסריחים,
24. נמס חלק מהריאה,
25. נשתנה צבע הריאה (לא כל הצבעים מטריפים),
26. נסרכה אונה לאונה שלא כסדר: כלומר סירכות (חוטים או חבורים חזקים הנובעים מדלקת ריאות) המחברות את חלקי הריאה יחד או מחברות את הריאה למקום אחר,
27. יבש חלק מן הריאה,
28. נעדר חלק מן הריאה,
29. הריאה נמצאה נפוחה ואי אפשר להוציא ממנה את האוויר בלי לקורעה,
30. צמקה הריאה מפחד אדם (מבוסס על ההנחה שהתכווצות סמפונות הריאה יכולה להיות תוצאה פסיכולוגית של הרגשת הפחד),
31. נקרע או נפגם צומת הגידין (צומת הגידין הוא מפגש המיתרים במעבר מהשוק לרגל, מעל ומצידי העקב),

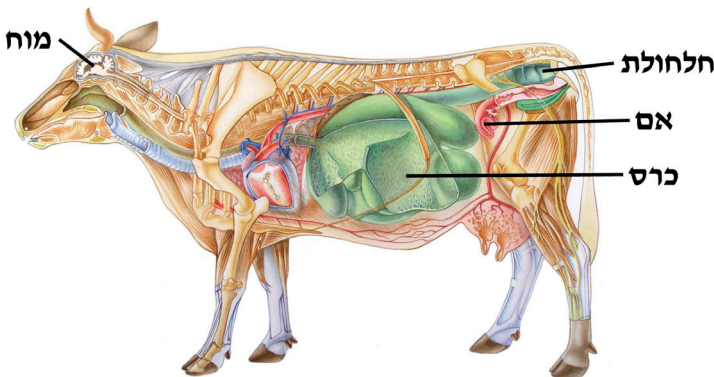
32. ניטל הכבד (הכבד כולו נעלם, נמס או נרקב),
33. ניטל הלחי העליון (כלומר הלסת העליונה) או התחתון,
34. כליה שנמצאה קטנה מגודל מינימאלי,
35. נמצאה דלקת כליות הגורמת לשינוי צורת הכליות וצבעם,
36. נמצאה ליחה בכליה,
37. נמצאו נוזלים עכורים בכליה,
38. נמצאו מים מסריחים בכליה,
39. נמס חוט השדרה,
40. נגלד רוב עור גוף הבהמה,
41. נעדר חלק מהגולגולת מעל לשיעור מסוים,
42. נוקב הזפק.

### חלוקת הטריפות לפי האברים והופעתן

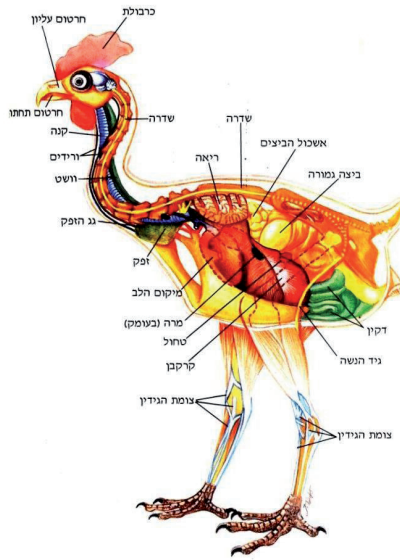
הטריפות הוסברו בחלקו בסעיף הקודם, יחד עם סיווגן לפי הגורמים.



אברי הבהמה מצד ימין. פירוט אברים ראה עמודים 68-69



אברי הבהמה מצד שמאל. פירוט אברים ראה עמודים 70-71



אברי העוף.

## טריפות הפוגעות פחות או יותר בכל גוף הבהמה

### דרוסה

דריסה יש בעיקר לחתוליים, מהחתול עד לאריה. הצפרניים שלהם חדים והם מכניסים זיהומים. העור נסגר ומתרפא, אבל הזיהום מסוגל להמית. היום בעיית הדריסה בעיקר בחולדות, עכברים ונמיות הנכנסים ללולים ומתקיפים אפרוחים או תרנגולות. לעתים נדירות יש התקפת בעל חיים גדול יותר בעדר כבשים, או אפילו בקר. במקום שיש זאבים, מגינים על העדרים גם באמצעות כלבים או לאמות, מהן מפחדים אפילו הזאבים.



## שסועה

השסועה היא מעין תאומי סיאם, שיש לה שני גבין ושתי שדראות. כל שלבי הביניים שבין וולד אחד לשניים, מופיעים לעתים בבעלי חיים. שכיחותם היא בערך כזו שאצל בני האדם. (תמונות ראה עמוד 198)

## ריסוק אברים מנפילה

שבירת עצמות שכיחה בעיקר בזמן שזורקים כלובים ממשאיות בבתי מטבחיים (ראה לעיל עמוד 19). השלכת בהמות בבתי מטבחיים יכולה אף היא לגרום לשבירת עצמות. יש להימנע מכל השלכת בעלי חיים.

## שנויים בבני מעיים בעוף ע"י נפילה לאש

נפלה לאור ונחמרו בני מעיה אם ירוקים פסולין אם אדומים כשרים<sup>40</sup>. לא ראיתי דבר כזה. גם הפוסקים מביאים שאם נפלה לאש או תעוף מיד או לפחות תישרפנה הנוצות<sup>41</sup>

## גלודה

טריפה זו באה כתוצאה מתאונה או ע"י טיפול וטרינרי (ראה להלן מחלת היבלות עמוד 114).

## טריפות הגולגולת

### גולגולת שנחבסה [ברובה]

נדיר. ייתכן כתוצאה מתאונה.



<sup>40</sup> חולין פרק ג' משנה ג'.

<sup>41</sup> עיין ט"ז וש"כ בסיומן נ"ב. העוף אינו כשר רק אם נשתנה הצבע מאדום לירוק, ולא אם רק נהיה חזק יותר באדום או בירוק מהצבע הטבעי.

### עוף המים שניקב עצם ראשו

נדיר. מדובר באווזים או בברווזים שעברו תאונה או הותקפו ע"י צפור טורף. במקרה זה מדובר בדרוסה.

**חסר חלק מעצם הגולגולת** (פרט לעוף המים, שהוא כבר טריפה כשניקב עצם ראשו),

ניטל הלחי העליון (או התחתון).

### טריפות השדרה

שסועה דברנו כבר לעיל,

נשברו רוב הצלעות,

נתקו רוב הצלעות מחוליות החזה,

נעקרה צלע בחולייתה,

נשברה חוליה.

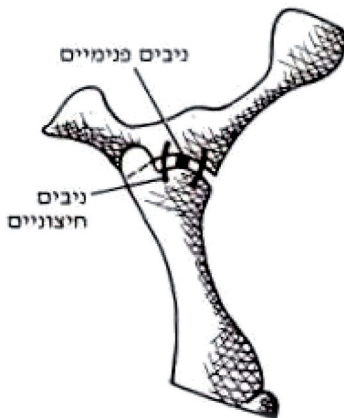
כל הטריפות הללו הן תוצאות של תאונות נדירות.

### טריפות הרגל (האחורית)

חסרה או יתירה מתחילתה, או נחתכה אחרי הלידה

ראה חסירות ויתרות בפרק י"ח.

נשמט הירך מעיקרו (ואיעכול ניבי).



בוקא דאטמא דשף מדוכתיה



שטף דם בעוף המראה על שבירת עצם או במקרה שלנו על בוקא דאטמא שיצא ממקומו



בקצה השמאלי למעלה נראית ראש הקולית שיצאה מהפרק

נדיר בבהמה. בעוף מופיע בזריקת כלובים.

### נשברה הירך [הקולית או השוק]

קורה בבהמות לאחר תאונות ובעופות בזריקת הכלובים.

### נקרע או נפגם צומת הגידין<sup>42</sup>.

בבהמה נדיר. בעופות ראה פרק י"ב.

### טריפות המוח וחוט השדרה

נוקבו קרומי המוח או נוקב קרום חוט השדרה<sup>43</sup>,

נמס המוח או חוט השדרה,

<sup>42</sup> המהר"ם מרוטנבורק, בשו"ת המהר"ם מרוטנבורג, חלק שני, בודפעסט תרנ"ה, תשובה תרי"ג, דן בשאלה אם נוספה אצבע בגובה צומת הגידין וטוען שאין טריפה של תוספת אצבע.

<sup>43</sup> בשנת 1945 בקולוראדו שבארה"ב, אדם ערף תרנגול בגרזן. הוא פספס את הצוואר וחתך באמצע הראש. המוח בחציו וכל הראש הקדמי הוסר. תרנגול זה נשאר עומד והלך. באמצעות האכלה דרך צינורית, הוא נשאר בחיים כשנה וחצי. ניקב קרום של מוח, מופיע בעיקר בבעופות, ראה להלן בועות ומים במוח. יש לחשוש לנוק במוח, אם הבהמה מתנהגת שלא כשורה, למשל: עושה סיבובים סביב עצמה וכדומה.

## **נפסק חוט השדרה.**

בתוך המוח ישנם באופן נורמאלי נוזלים. עודף נוזלים יוכל להיראות במוח, שיהיו מים הנראים גם דרך הקרום. לעומת זאת, ישנם מקרים בהם יש בועות נוזלים במוח. דברים אלה יידונו בפרק בועות ומים באברים, פרק י"ג. במקרים אלו, רואים תנועות ראש מוזרות בחיים, לפני השחיטה<sup>44</sup>. יתר הטריפות נדירות ביותר.

## **טריפות הקנה**

### **נמצאים שני קנים<sup>45</sup>**

כתב בבאר היטב<sup>46</sup> הקנה מעל הריאה נפרד בברווזים, בעיקר זכרים, לשני חלקים וביניהם כפתור, תופעה זו ידועה ואינה טריפה.

**נפסק רוב הקנה (סביב רוב חללו) באזור הצוואר, או נוקב הקנה באזור החזה.**

### **נותק הקנה מהושט לרוב ארכו.**

טריפות נדירות ביותר.

## **טריפות הריאה**

### **נעדרה אחת מאונות הריאה או נוספה אונא מצד הגב**

ראה להלן עמוד 130.

### **נתחלפו אונות הריאה**

טריפה הקוראת מזמן לזמן. בדרך כלל הלב נמצא בצד שמאל. האונות הימניות מקיפות את הלב. לפעמים (נדיר, אבל מופיע גם אצל בני אדם) הלב מצד ימין. אז כל אונות הריאה הפוכות והאונות השמאליות מקיפות את הלב, כמו הימניות בבהמה רגילה.

**נעדר חיתוך בין אונות הריאה, ראה עמוד 130.**

### **נאטם סמפון בריאה, או ניקב,**

<sup>44</sup> ראה למשל, דרכי תשובה, סימן ל"א סעיף ב', ס"ק מ, ד"ה: ועיין בשו"ת שבות יעקב.

<sup>45</sup> תשובת הראש כלל כ"י סימן ט'.

<sup>46</sup> יריד ל"ג ס"ק ז'.

**צמקה הריאה, או שהיא נפוחה, ראה שינויים בריאת העוף בפרק י"א.**

**ניקבה הריאה (קרומיה),**

**נמס, או יבש, חלק מהריאה,**

**נמצאה ליחה סרוחה, או נמצאו בועות עם נוזל עכור בריאה,**

**נמצאו שנויי צבע, מסוימים, בריאה,**

**נמצאו סירכות, שלא כסדרן, בריאה.**

כל הטריפות הללו יידונו בפרק העוסק בסירכות הריאה, מעמוד 125 ואילך.

## **טריפות הוושט (והזפק)**

**נוקב תורבץ הוושט, הוושט או הזפק**

נקובת תורבץ הוושט והוושט, ייתכנו ע"י פיטום האווזים וע"י זריקות. ראה בפרקים המתאימים. פציעת הוושט ע"י אוכל רגיל נדיר ביותר. בשעת פיטום האווזים, היו שדרכו על צוואר האווז ופצעו בדרך זו גם את הוושט. פיטום האווזים היה מקובל מאד בקהילות יהודיות שונות בעיקר בהונגריה וסלובקיה. בדרכי תשובה סימן ל"ג ס"ק קל"ו מובאות ההוראות כיצד להלעיט את האווזים, שיבטיחו שלא לפגוע בוושט.

בנוסף לכך, תרנגולות שניקרו בחצר, בלעו לפעמים גם גוף חד שיכל לפצוע את הוושט ואת הקורקבן. אלו היו מהשאלות הנפוצות שהגיעו אל מורי ההוראה ע"י בעלות הבתים בכפרים.

**נהפכו עורות הוושט**

אפשרות נדירה ביותר. הסבר הטריפה מובאת בפרק פיטום האווזים בעמוד

177.

**נותק הקנה מהוושט לרוב ארכו**

בדרך כלל שני הצינורות הללו נמצאים סמוכים אחד לשני. הקנה הוא סחוסי ושומר בדרך זו על הוושט. ייתכן שע"י מתיחת הוושט, למשל בפיטום האווזים, הקשר ביניהם יינתק.

**ניטל הזפק.**

טריפה נדירה. ייתכן אולי שהעוף נולד כך.



## טריפות הקיבות והמעיים

חסר הכרס, יש יותר מכרס אחד או שהכרס מנוקב,

חסר בית הכוסות, יש יותר מבית כוסות אחד או שהוא מנוקב,

חסר המסס, יש יותר ממסס אחד או שהוא מנוקב,

חסרה הקיבה האמיתית, יש יותר מקיבה אמיתית אחת או שהיא מנוקבת,

### ניקב הקורקבן

בכל אלו, חסר או יתר נדיר מאד, אם כי ייתכן שהמראה אינו טיפוסי ומשאיר רושם של חסר או יתר. אז יש לבדוק האם אכן זה כך, או שרק נראה כאילו זה כך.

מאידך גיסא, נקבים מופיעים לעתים קרובות בעיקר בבית הכוסות ובקורקבן<sup>47</sup>. נקיבת בית הכוסות תידון בפרק ט', ראה עמוד 139 ואילך. על דבר נקיבת הקורקבן, עמדנו בדיון על הוושט. נקיבת הקיבה נגרמת לעתים כתוצאה מניתוח היפוך הקיבה. ראה עמוד 117. נקב בכרס ייתכן כתוצאה מדקירת הכרס בזמן התנפחות, ראה עמוד 116. בספרות מדובר על תולעי מעיים שנקבו את המעי. אם רואים אותם בנקבים יש להחמיר<sup>48</sup>. תולעי קורקבן אינם נוקבים מחיים<sup>49</sup>.



מערכת הקיבות מימין והמעיים משמאל

### חסר חלק טיפוסי של המעי או שישנה כפילות בחלק מהמעי

נדיר. לפעמים ישנה יותרת קטנה, שעפ"ר אינה מטריפה, במעי העופות, ראה עמוד 184 ואילך.

<sup>47</sup> יו"ד מ"ח י"א, ועיין באחרונים על כך.

<sup>48</sup> עיין דרכי תשובה מ"ד ס"ק נ"ד. עפ"ר אינם נוקבים את המעי.

<sup>49</sup> יו"ד מ"ט ה'.

### **נוקבו המעיים או שיצאו החוצה ונהפכו (גם ללא נקב).**

תופעת הניקור של המעי ידועה בעופות. לפעמים יוצאת חתיכת מעי ומנוקרת אפילו ע"י העוף עצמו. בבהמות קורה הדבר ע"י לחץ חזק של הבהמה להוצאת צואה. חלק מהמעי מתהפך ויש להחזירו, הדבר נידון בעמוד 118. נמצא לפעמים, היום נדיר ביותר, שלפוחיות דלקתיות, שנגרמו למעשה ע"י שחפת המעיים, הסותמים את המעי ואז הבהמה טריפה<sup>50</sup>

## **טריפות הכבד, המרה והטחול**

### **ניטל הכבד**

אם אין כבד הבהמה טריפה. אם נשאר במקום שהמרה תלויה בו, במקום שכלי הדם יוצאים ממנו ובמקום שמחובר לכליה, כזית בכל מקום כשרה. למעשה דבר זה אינו קיים. בזמנים קדומים נמצאו תולעי כבד לעתים קרובות. אם הכבד אינו רקוב, אין התולעים מטריפים. [היום הרופאים מוציאים כבדים כאלו ופוסלים אותם לאכילה].

מחט הנמצאת בכבד יכולה להטריף. כמו כן, אם היא נעוצה בסרעפת, מכיוון שהגיעה מחלל הגוף. בדרך כלל מדובר בדבר שנקב את דופן בית הכוסות ויצא לחלל הגוף.

### **מרה, נוקב כיס המרה, חסר כיס המרה או שיש יותר מכיס מרה אחד.**

ישנם בעלי חיים כמו האייל והיונה שאין להם כיס מרה. בבעלי חיים, בעלי מרה, אם כיס המרה חסר, הבהמה או העוף טריפה. אם לא מוצאים כיס מרה, חותכים את הכבד וטועמים אם יש טעם מרה, סימן שיש מרה, אלא שאין אנו מוצאים את כיס המרה.

### **נוקב הטחול**

בחלקו העבה.

## **טריפות הלב וצינורות הדם**

### **נוקב הלב, חסר<sup>51</sup> או שיש יותר מלב אחד,**

### **נוקב קנה הלב או קנה הכבד.**

בדרך כלל אין למצוא טריפות אלו, פרק למחט שנוקבת ללב. היא באה מבית הכוסות, לאחר שנקבה את הדופן ועברה.

<sup>50</sup> הגה"ה על מ"ו ו'. היום כל בהמה חולה, או רק מגיבה על שחפת, נשחטת. לכן מחלה זו למעשה הוכחדה ברוב ארצות העולם. ראה בדרכי תשובה ס"ק צ"ו שהאריך בניתוח התשובות בנידון.

<sup>51</sup> ועיין תשובת החכם צבי והדיון בעניין עוף בלי לב, דרכי תשובה סימן מ' ס"ק כ"ג.

## טריפות הכליות, שלפוחית השתן והרחם

### טריפות הכליות

כליה קטנה מדי, דלקת כליות הגורמת לשנוי צורה וצבע, ליחה בכליה, נוזלים עכורים או סרוחים בכליה, הם נזקים שמוצאים בבית המטבחים מזמן לזמן.

### חסרה שלפוחית של מי רגלים

בטריפה זו לא נתקלתי מעולם.

### נוקבה האם.

בעיה זו קיימת בניתוח קיסרי. יש מחמירים אם רואים בזמן השחיטה שינוי ברחם. ראה ניתוח קיסרי בעמוד 119.

### טריפות בבשר

#### נקרע רוב הבשר החופה את הכרס

ראה ניתוח קיסרי בעמוד 119 וכן נפיחות הכרס בעמוד 116.

#### נוקב טרפש הכבד.

נמצא לפעמים שגוף חד, הנוקב את בית הכוסות, עובר לאיבר הסמוך, שהוא טרפש הכבד.

#### בהמה שאכלה סם המוות

בעל חיים שאכל סם המוות או שנושך ע"י כלב שוטה או נחש וכדומה, ולא נמצאו בו שום סימני טריפה, אינו טריפה, אך אסור מפני הסכנה שבבשרו<sup>52</sup>.

### בדיקת הטריפות

'בהמה בחייה בחזקת איסור עומדת, עד שייודע לך במה נשחטה, נשחטה – הרי היא בחזקת היתר עד שייודע לך במה נטרפה'<sup>53</sup>. לאור זאת, באופן עקרוני, אין צורך לבדוק אחרי הטריפות<sup>54</sup>, אלא אם כן יש ריעותא<sup>55</sup>. מאידך גיסא, אם

<sup>52</sup> יו"ד סימן ס'.

<sup>53</sup> חולין ט' א', וכן הוסכם ע"י כל הפוסקים.

<sup>54</sup> כתבו אחרונים שונים שאין איסור לבדוק אחרי כל שאר הטריפות. כתב בספר 'דרכי תשובה' (יו"ד ל"ט ס"ק א') בשם פרי"ת סק"א, דאע"ג דקיימא לן דאין צריך לבדוק אחר שאר טריפות, מ"מ אי בעי להחמיר על עצמו ולבדוק אין בכך כלום, ולא מיקרי מוסיף על דברי חכמים, שאין זה אלא כמוסיף גדרים וסייגים לטהרת נפשו וכו'... וכל זה דווקא לעצמו אבל לאחרים אין להורות להיפוך ממש מדברי הראשונים. בהמשך מביא ה'דרכי תשובה': 'ועיין תבואות שור להלן סימן מ"ח, ס"ק י"ג, שכתב, באמצע הסיק וז"ל: 'וזה תימה דלמה הפסיד רבי ממון השואל בחינם וכו', היה לו ליזהר שלא להפכה וכו'. עכ"ל. ומשמע מדבריו שצריך להיזהר שלא לאבד ממון השואל לבדוק במקום שאין צריך בדיקה, ומשמע ג"כ דדווקא ממון השואל אין רשאי לאבד ולהפסיק ולבדוק שלא לצורך, אבל יכול האדם להחמיר לבדוק לעצמו, וכו'.

<sup>55</sup> בשו"ת 'שואל ומשיב', מהדורא תניינא, חלק ב', סימן ל"ד, דן המחבר בשאלה האם יש צורך

יש חשש (מבוסס) לטריפה מסוימת, יש לבדוק אחרי הפגם האמור<sup>56</sup>, בבדיקות המתאימות.



הכבד ולמטה כיס המרה

למרות כל האמור, קבעו חכמים, שאין לאכול מבהמה ללא בדיקת הריאה<sup>57</sup>. שני טעמים עיקריים הובאו לכך בפוסקים: (א) היות וסירכות הריאה הן שכיחות ביותר<sup>58</sup>, (ב) היות וטריפה זו גלוייה לכל, קיים חשש גדול שהדבר יתגלה לאחר זמן ותתעוררנה בעיות כשרות בכלים, של כל מי שקנה בשר מבהמה זו<sup>59</sup>. אם נעקוב אחרי הסיבות הללו, ייתכן ויהיה צורך לבדוק אחרי טריפות נוספות. על אפשרויות כאלו נוכל לדון, לאחר ליבון הבעיות שיובאו בפרקים הבאים<sup>60</sup>.

לבדוק במקרה ונמצאה ריעותא, ומוכיח, שכשנמצאה ריעותא לא נוכל לוותר על הבדיקה, ולא נוכל לומר התורה חסה על ממונם של ישראל.

דוגמאות לטריפות שיש צורך לבדוק אחריהן משום ריעותא הן: בבהמה שהכו על ראשה יש לבדוק את קרומי המוח. באווזות מולעטות יש לבדוק את הוושט וכו' (עי"פ שמלה חדשה, דרכי תשובה ואחרים).

<sup>56</sup> על אמינות חשש מבוסס מביא בדרכי תשובה, יו"ד סימן ל"ט ס"ק ב': כ' בד"ק, ס"ק א', דאם אומר נכרי שראה שני בפנים הבהמה, צריך לכתחילה לבדוק שם, אולי יש שם ריעותא היכולה להיות טריפה, למרות שאין חיוב להאמין לנכרי. מכל מקום כשיש בידו לבדוק ולראות במה שאפשר, חייב לבדוק, ואסור לעשות עצמו כאלו אינו יודע.

מאידך גיסא, אינו חייב ללמד את הנכרי למצוא שינויים, אבל אסור ללמדו שלא ישגיח ולא יעיר על שינויים שמצא.

<sup>57</sup> שו"ע, יורה דעה ל"ט, סעיף א'.

<sup>58</sup> רש"י, חולין י"ב א'.

<sup>59</sup> רשב"א, חולין ט' ב'. ועיין משפטי בדיקת הריאה לרבינו יונה (יצא ע"י הרב קורונל וויען, תרל"א) ובאנציקלופדיה תלמודית, ערך בדיקת ריאה, עוד טעמים אחרים.

<sup>60</sup> בספר נחפה בכסף, קונטרס פרי מפרי, הביא שהמנהג בירושלים עיה"ק לבדוק העופות מחיים, קודם שחיטה, מטריפות שבירת הגף והרגל. (כך נהגו תחילה רק הספרדים והאשכנזים קבלו מהם).

בספר זבח שמואל (בסוף דיני בדיקות) כתב שמחויבים לבדוק בכל בהמה בחצר הכבד, אם אינו נסרך לבית הכסות. שלמעשה נוהגים לבדוק אחרי הדבקות אלו כסימן למחט בעובי בית הכסות – כך נהגו למעשה בכל ארץ ישראל.

בספר שולחן גבוה, סימן מ"א, ס"ק כ"ה, כתב, שבסלוניקי גזרו בהסכמה שהשו"ב מחויב לבדוק

נוסף לעובדה שבעל החיים הנשחט חייב להיות חי, חייב הבשר להיות ראוי לאכילה. למעשה בדיקת הטריפות חייבת להיעשות ע"י השוחט-הבודק, בעוד בדיקת בריאות-הבשר רצוי שתיעשה ע"י הרופא הווטרינארי<sup>61</sup>. כמו כן רצוי ששום בשר לא יוכרז בכשר, אלא אם כן עבר את כל הבדיקות ונמצא כשר וראוי לאכילה.

## נבילה ונבילה מחיים

נבילה היא בעל חיים שמת, או נשחט, שלא כדין. ישנם מספר פגמים שבהם הבהמה היא נבילה מחיים, והם: בהמה שניטל ירך שלה וחללה עמה; נשברה מפרקת ורוב בשר עמה; נקרעה מגבה כדג; נפסק רוב הקנה או ניקב הוושט, שכתוצאה מהשנויים בקנה ובוושט אי אפשר לבצע את השחיטה. היות ואין הדבר שייך לספר זה ישירות, לא נאריך בפירוט הנזקים הללו.

## תקציר

ישנן בס"ה שבעים טריפות ואותן ניתן לסווג בהתאם לסוג הנזק, בהתאם לאיברים, בהתאם לגורמי הנזק ועוד. הטריפות הן שינויים פתולוגיים אנטומיים שנמצאו בדרך כלל, אחרי השחיטה. למעשה אין קשר בינו לבין הסטאטוס הרפואי כיום. עקרונית כל בהמה שחווה היא מותרת, אלא אם כן נמצאה טריפה. צריך לבדוק רק אחרי טריפות שכיחות. כמו כן, קבעו חכמינו שיש לבדוק את ריאת הבהמה.

---

כל ראשי הכבשות משום מים, וכן מחויב לבדוק הטחול והכליות והטרפוש בכל בהמה גסה, אפילו ליכא בהם שום ריעותא, מפני ששכיח בהם בועות על הרוב. למעשה נהגו בירושלים לפתוח כל ראש מבהמה דקה ובצפת נהגו לפתוח כל ראש אפילו מבהמה גסה ולבדוק האם יש שם בועות.

כתב גאון ירושלים הרב מהר"א יצחקי בתשובת זרע אברהם, סוף סימן י"ד, שבזמן שהאילים והכבשים גדולים, דמילתא דשכיחא היא שנמצא מים במוח, יש הסכמה קדומה להצריך בדיקה, וכדין בדיקת הריאה (ארץ חיים יו"ד, סימן ל"א, סעיף ב').

<sup>61</sup> בית דוד, בסוגרים בסוף סימן ו'.

## פרק ג':

# בעיית הטריפות במדינת ישראל

בהמות נפסלות בבתי המטבחים, בשל היותן נבילות או טריפות. בהמה בריאה המגיעה לבית המטבחיים, נשחטת כדת וכדין. אם אירע פסול כל שהוא בשחיטה, הרי היא נבילה. בפסול זה יש לראות מעין תאונה, ולכן הדרך היחידה למונעו היא במינוי שוחטים מומחים, אשר שיעור 'התאונות' אצלם יהיה נמוך. בהמה היא טריפה, אם נמצא בה לאחר השחיטה אחד הפגמים המטריפים. בכל האמור, אין הבדל בין שחיטת הבהמות לשחיטת העופות.

היות ומציאת פגם מטריף אינה נדירה, נמצא אחוז משמעותי של בעלי החיים הנשחטים טריפה. לדבר זה יש במדינת ישראל משמעות חברתית, דתית וכלכלית.

על הצד החברתי של הבעיה, נראה שאין צורך להרבות במלים. הענקת, או אי הענקת, רישיון לאטליו 'לא-כשר' העסיקה לא אחת את העיתונות בישראל. מבחינה חברתית-דתית מתעוררת הבעיה, שכיום החקלאי נעשה שותף במפעלי שווק הבשר והעוף, ובדרך זו הנו גם משווק הטבחות (בשר שחוט) והעוף השחוט [הקפוא]. במידה ובשר זה מיועד להימכר ליהודים<sup>1</sup>, הרי ייתכן שאסור ליהודי להיות שותף במפעל כזה. לפיכך נסגרת בפני יהודי דתי הכניסה לענפי גידול בעלי חיים (לבשר).

<sup>1</sup> הרב י. מ. אהרונסון, בתשובה נ"ג שבספרו ישועת משה, מתריע על מכירת הטריפות ליהודים וטוען שהרעיון שהטריפות נמכרות ליהודים משפיע במישרין, או בעקיפין, על הפסיקה להקל, (זאת בנוסף לרעיון של הפסד מרובה) כדי שלא תגיע כמות כה גדולה של בשר לשוק שיימכר כ'טריפה'.

בנוסף לכל האמור, יש לראות בבעיה גם בעיה כלכלית לאומית. היות ובשר טריפה זול מבשר כשר, מהווה הדבר הפסד לתפוקה הלאומית. כרגע יש אמנם מיליוני אזרחים בעלי דתות אחרות בארץ. דבר זה מאפשר, חלקית, את האפשרות שהטריפות לא יגיעו לשוק היהודי. מאידך, יש היום יהודים רבים שמעדיפים את הבשר הלא כשר, בעיקר אם הוא זול יותר, על פני הבשר הכשר.

## תקציר

חוץ מהבעיה העקרונית ישנה בישראל גם בעיה כלכלית. כל בהמה שהיא טריפה עוברת לשוק הלא כשר, ומחירה נמוך בהרבה, שכן הביקוש לבשר כשר גבוה יותר.

## פרק ז':

# שכיחות הטריפות בבהמות

להלן יידונו אחוזי הטריפות המופיעות בבתי המטבחים בישראל, בשחיטה הישראלית בחו"ל ובשחיטה של מספר קהילות יהודיות בחו"ל<sup>1</sup>.

### אחוז הטריפות הכללי בבקר

אחוז הטריפות הכללי בבתי המטבחים נאסף ונרשם בזמנו בשתי טבלאות. התוצאות שהובאו שם מראות שבבתי המטבחים הגדולים נצפתה תנודה שבין 8 ל-11,8 אחוזים ובממוצע 8.48%. התוצאות משה בתי מטבחים קטנים הראו אחוזי הטריפות שנעו בין 1.9 ל-5.4 אחוזים ובממוצע 3.83%<sup>2</sup>. בתי המטבחים הקטנים נעלמו במשך עשרות השנים שחלפו מאז (אז היו כשלושים בתי מטבחים בארץ. היום השחיטה מתבצעת בכשבעה בתי מטבחים גדולים).

המצב הנוכחי בארץ הוא כדלקמן:

בעגלי בשר, בגיל שבין ששה חודשים ועד שנתיים, נמצאו, כ-83% ככשרים, שהתחלקו לכ-30% 'חלקי' ו-53% 'כשר'. אחוז הטריפות נמצא בכ-17% מהבהמות.

<sup>1</sup> המחקר הראשוני פורסם ב'המעין', כרך ז' חוברת ב', עמ' 29-21, תשכ"ו. הסקר נתאפשר הודות לשיתוף הפעולה של הרבנות הראשית לישראל, הרבנים המקומיים, המועצות הדתיות, השוחטים והנהלות בתי המטבחים, עם צוות המחקר שביצע איסוף הנתונים. – יישר ה' כחם! לקראת הופעת הספר מזון כשר מן החי עודכנו המספרים. להכנת הספר הזה הוספנו את המספרים המתאימים, אבל לא הכנסנו את הטבלאות. המעוניין יוכל למצוא ב'המעין' ובספרי 'מזון כשר מן החי'.

<sup>2</sup> אחת הסיבות החשובות להבדל זה הייתה העובדה, שאין שוק בשר טריפה בקרבת בתי המטבחים הקטנים ולכן הקצבים חפשו איכות טובה של בשר, שבה אחוז הטריפות נמוך. בסביבת בתי המטבחים הגדולים נמצא שוק כזה.



בפרות מבוגרות (שנשחטות אחרי תקופות חליבה רבשנתיות) מוצאים רק בין 35% ל-40% כשרות ו-60% – 65% טריפות.

בעגלי חלב – מתחת לששה חדשים – מוצאים 82% חלק ו-18% טריפות.

היום רוב השחיטה הישראלית לעגלים מבוגרים היא בדרום אמריקה. לכן הערכים משם הם בעלי עניין במיוחד. ערכנו סקר מהשחיטה שם וקבלנו את התוצאות הבאות:

בארגנטינה הערכים הממוצעים הם:

35.40% חלק, 34.64% כשר ו-29.94 טריפות,

באורוגוואי היו הערכים: 42.78% חלק, 34.90% כשר ו-22.24 טריפות,

בפרגוואי היו הערכים: 63.97% חלק, 19.52% כשר ו-16.50 טריפות.

בברזיל נשחטו בקר וזבו. הערכים המשותפים היו: 82.88% חלק וכשר יחד ו-17.12% טריפות. (בזבו יש יותר כשרות, אך לא כולם הסכימו שמדובר בבקר שיש עליו מסורה להכשירו ככשר). השחיטה בפרגוואי הייתה קטנה, אבל אחוז הטריפות שם קטן יותר. יתר השינויים לא היו בעלי משמעות מבחינה סטטיסטית.

בשחיטה הישראלית ביוגוסלביה נמצאה, בזמנו, תנודה שבין 13 ל-16 אחוזים בממוצע, ובשחיטה בחבש היה אחוז הטריפות גבוה במיוחד (כי נמצאו הרבה תולעים בריאה) והגיע לממוצע של 38 אחוזים בערך.

בשחיטת עגלי חלב בצרפת היו הערכים 66.48% חלק ו-34.52% טריפה. בהולנד היו הערכים דומים: 60.53% חלק ו-39.46 טריפה.

כשנשווה את התוצאות למספרים המובאים בספרות, נראה שמספר הטריפות אצלנו נמוך מזה הנמסר בספרות. מחבר הספר 'שמלה חדשה'<sup>3</sup> מוסר שרוב הבהמות הנשחטות, היו בזמנו, טריפות. ההבדל בין התוצאות תלוי בעיקר בעובדה, שבריאות הבהמות משתפרת מדור לדור.

עובדה נוספת יכולה להיות גורם להבדל בכמות הטריפות, והיא שבמקום שהנזק הכלכלי גדול יותר, דנים לפי ערכי 'הפסד מרובה'<sup>4</sup> ולפיכך כמות הטריפות

<sup>3</sup> זה לשון השמלה חדשה, בסימן לייט, סעיף א': רוב בהמה חיה ועוף המה בריאים וכשרים, אע"ג דהאידינא חזינן לפעמים הטריפות יותר מהכשרות, הוא משום הספקות והחומרות ושאינן אנו בקיאים בבדיקה בכמה דברים, אבל מעיקר הדין הרוב כשרים הם, וכו'.

משמע מדבריו שבזמנו היו השוחטים מטריפים לפחות (או בערך) מחצית הבהמות הנשחטות. בשו"ת סת"ם, בקונטרס פרט ועוללות, סימן ד', המחבר מרעיש את העולם בדבר השוחט מברדיציב, במה שעבר עליו כחא דהיתירא והיה שכיח אצלו יותר כשרות מבשאר שוחטים המומחים דעלמא, עד שהיה אצלו ג' חלקים כשרות וחלק אחד טריפות, דמזה מוכח שבוודאי עושה מעשיו ברמיה וכו'. (ע"פ דרכי תשובה, יו"ד סימן ל"ט ס"ק ז', בסעיף נפרד) – משמע מכאן שאם נמצאו 75% כשרות כבר נתעורר חשש בדבר מהימנותו של השוחט.

<sup>4</sup> עיקרון 'הפסד מרובה', ראה בעמוד הבא.

קטנה יותר. לאוף<sup>5</sup> שסקר את המצב בבית המטבחיים בברלין, אחרי מלחמת העולם הראשונה, מצא 10-12 אחוזים של טריפות.<sup>6</sup>

בריאות הבקר משפיעה על אחוז הטריפות. אם גם להלכה אין הגורם של טריפה אינה חיה מכריע, הרי העובדה, שטריפות הן נזקי גוף או מחלות, אינה עומדת לזכות. בדרך זו הסברנו את ההבדל בין בתי המטבחיים הקטנים לגדולים.

בכוון זה, מצביע גם ההבדל בין השחיטה ביוגוסלביה ובחבש. התנאים בשני המקומות אחידים וצוותות השוחטים מתחלפים. ההבדל באחוזי הטריפות בולט ומוחלט.<sup>7</sup>

מזה מספר שנים השחיטה הישראלית מבוצעת בעיקר בדרום אמריקה. כמו כן, מובאות בהמות חיות ארצה, והשחיטה המקומית משולבת מבקר ישראלי ומבקר מייבוא.

אם ניקח את אחוז הטריפות המקובל היום בקהילות יהודיות באירופה, נראה שבבקר מבוגר (עגלי בשר) התנודה של הטריפות היא בין 10 ל-60 אחוזים, ובממוצע 10-30 אחוזים, ובעגלי חלב הם מגיעים עד 80% ובממוצע 40 – 50 אחוזים.

באחת הקהילות התעוררו בעיות עם טריפות רבות מגדר הרגיל. כשישבנו ועיבדנו את התוצאות, מצאנו את היחס בין איכות הבקר לבין אחוז הטריפות. התברר שהבהמות שנשלחו לבית מטבחיים זה היו באיכות ירודה. בעלי המפעל שהתלוננו על אחוז הטריפות הגבוה, השתכנעו שזו אשמת ספקי הבהמות. עם משלוחי בהמות טובות יותר, ירדו אחוזי הטריפות באופן בולט ומוחלט.

בקביעת הטריפות יש הבדל עקרוני בין ישראל לחו"ל. בארץ כל בהמה, שנשחטה ונמצאת טריפה, היא בבחינת 'הפסד מרובה'. פרה טריפה בארץ שווה הרבה פחות מפרה כשרה. בחוץ-לארץ הנזק שונה בהתאם למקומות. בשחיטת רוב הקהילות, הנזק הוא רק זה הנגרם לעור ע"י חיתוך הצוואר בשחיטה והזמן שהלך לאיבוד בהכנת השחיטה ובשחיטה. כתוצאה מכך מקילים כאן, בסופו של דבר, יותר מאשר בקהילות שונות בחו"ל.<sup>8</sup>

<sup>5</sup> Lauf B., Schechita und Bedika, Berlin 1922

<sup>6</sup> ייתכן שהמלחמה על השחיטה היהודית, שרצו לאסור בגרמניה, בזמן הסקר של לאוף, גרמה לקולות בעניין הטריפות, עוד יותר מבהפסד מרובה.

<sup>7</sup> רופא וטרינרי שהיה נוכח בשחיטה בחבש מסר שעיקר הבעיות נגרמו ע"י תולעי ריאות, שגרמו לנקבים ולסירכות.

<sup>8</sup> במקומות רבים מוצאים בספרי ההלכה שיש להקל בשעת הדחק, לצורך שבת או במקרה של הפסד מרובה. לגבי הפסד מרובה יש הגדרות שונות – אבל כנראה שהדבר תלוי בתנאים ובמסיבות (ראה להלן). במקרה שלנו כל טריפה במדינת ישראל היא בבחינת 'הפסד מרובה'.

סקירה בנושא הובאה ע"י הרב עבדאללה אברהם יוסף סומך בספרו החשוב 'זבחי צדק' (סימן ל"ה, דיני הפסד מרובה, אות א') וז"ל: הפסד מועט הוא כבד של תרנגולת וכל מה שהוא יותר מזה הוא הפסד מרובה, וזהו לעני אבל לעשיר כל מה שמפסיד קצת יותר מן השתות (ששית) בקרן עצמו

לאור האמור, מובן שבאירופה אחוז הטרופות גבוה יותר, מכיוון שמחמירים שם יותר.

בהשוואת אחוזי הטרופות של השחיטה הישראלית בחו"ל לנו מוצאים קרבה בין המספרים לאלו של הקהילות בחו"ל.

### כמות הטרופות לפי עונות השנה

מתוך מגמה להתחקות על עקבות הטרופות, הגענו לברר את בעיית שכיחות הטרופות בעונות השנה השונות. אם כמויות הטרופות אינן שוות בעונות שונות, יכול הדבר לעורר כונוי מחשבה מסוימים. בקורת זו הינה בעלת משמעות בעיקר נוכח העובדה שהשוחטים טוענים שבחורף יש יותר טריפות מאשר בקיץ. מסורת זו הובאה גם ב'דרכי תשובה' בשם ספרים שונים<sup>9</sup>.

השווינו את החדשים בבית מטבחים קטן אחד ונתקבלו התוצאות, כדלקמן:

החלוקה היחסית של חלק, כשר וטריפה בבקר בבית מטבחים אחד

טריפה %	לפי חרשי השנה		ס"ה שחיטה ראשי בקר	
	כשר %	חלק %		
8.59	28.52	62.89	256	ינואר
7.42	24.02	68.56	229	פברואר
8.96	26.17	64.87	279	מרס
9.64	24.25	66.11	301	אפריל
9.41	17.65	72.94	170	מאי
10.05	43.63	46.32	408	יוני
9.36	38.25	52.39	502	יולי
9.98	34.77	55.25	371	אוגוסט
8.90	42.93	48.17	573	ספטמבר
10.83	32.26	56.91	434	אוקטובר
9.37	30.88	59.75	395	נובמבר
8.52	26.06	65.42	376	דצמבר

### מתברר שאין השפעה לחודשי השנה.

הוא הפסד מרובה, אף לעשיר. כן נפסק בשו"ת נחלת שבעה, סימן נ"ה, וכ"כ השו"ג בסימן כ"ד, ס"ק י"ז, וכן כתב בהקדמה לספר פרי מגדים, יו"ד כללי הוראת או"ה, אות ז' עיי"ש. וכן כתבו קצת אחרונים. אמנם הגאון שבות יעקב ז"ל כתב בספרו סולת למנחה, כלל נ"ח, דין ב', ודחה את דברי הנחלת שבעה, וכתב דהפסד מרובה אין בו דבר קצוב כלל אלא הכל לפי ראות עיני המורה, העשיר לפי עשרו ועני בעניו, ולפי העת והזמן והמקום וצדדי הוראה להקל, עיי"ש, ואחרוני זמננו נמשכו אחריו, פתחי תשובה בסימן ל"א ס"ק ב' וכו'.

באות ב' שבאותו הסימן הוא דן בשאלת הפסד מרובה בטרפיה, וז"ל: '...ואצלנו כל טריפה חשוב הפ"מ דהגויים אינם קונים הטרופות אלא בזול יותר מן השתות מן הקרן, וכיון שיש פוסקים להתיר אף בהפסד מועט, כל כה"ג נסמוך על הרב נחלת שבעה להתיר'.

משמע שגם במקומות אחרים שאין אפשרות למכור לגוי ללא הפסד דנים כבהפסד מרובה.

<sup>9</sup> למשל הוא מביא (בסימן ל"ט בסוף ס"ק ז') בשם שו"ת יד אלעזר: והשוחטים דפה אמרו לי דבימות הקיץ כששוחטים רק בהמות שאינן זקנות כל כך שאוכלין מרעה ועשב יכול להיות שיהיה ה' חלקים כשרות וחלק ששי יהיה טריפה. ראה גם בעמוד הבא.

המשכנו בבדיקה. אספנו תוצאות מבתי מטבחים קטנים. כדי להקל על המעיין ערכנו אותן בקבוצות רבע-שנתיות<sup>10</sup>. הסיכום הוא של אחת עשרה שנים, מהן מכסימום שתיים באות מבית מטבחים אחד. לפי הסיכום של הטבלא, התקבל הרושם כאילו באביב אחוז הטריפות גבוה במקצת. עבוד סטטיסטי של החומר הראה, שאין כל אפשרות להצביע על הבדלים בעלי משמעות. מסתבר שהתנודות היו מקריות<sup>11</sup>.

שחיטה וטריפות מבתי מטבחים שונים, מפורדים לפי עונות השנה

כ ת ו			ק י ז			א ב י ב			ח ו ר פ		
שחיטה טריפות			שחיטה טריפות			שחיטה טריפות			שחיטה טריפות		
%	טריפות	שחיטה	%	טריפות	שחיטה	%	טריפות	שחיטה	%	טריפות	שחיטה
3.50	7	200	0.88	2	227	5.36	9	168	2.42	5	206
3.83	10	261	3.20	9	281	2.94	7	238	3.66	10	273
4.19	11	262	8.16	23	282	10.35	26	251	1.39	2	145
3.10	5	161	3.05	11	360	2.09	6	286	3.67	9	245
1.06	2	188	0.00	0	209	1.97	4	203	1.37	3	218
0.94	2	213	1.45	3	207	3.64	9	247	3.03	6	198
4.30	4	93	2.38	4	168	0.95	1	105	0.00	0	74
8.10	9	111	2.03	9	128	4.41	3	68	6.59	5	76
5.00	1	20	6.80	12	175	11.19	16	143	7.63	10	131
2.76	4	145	5.42	11	203	2.85	4	140	4.76	5	105
9.93	142	1430	9.40	140	1470	8.84	115	1300	7.96	89	1118
4.24 (±2.70)			3.88 (±3.10)			4.96 (±3.56)			3.86 (±2.60)		
% ממוצע											

להסבר נאמר שחלק מהטריפות, לפחות, הן הפרעות ממושכות במשך מספר רב של חדשים, ואולי שנים, ולכן נמשכות מעונה אחת לשנייה.

### כמות של הטריפות ביחס לגיל הבהמה

היות ואנו מניחים שהטריפות נגרמות בעיקר ממחלות, הרי שיש להניח שאחוז הטריפות גדל עם גיל הבהמה, ובעיקר אם המחלות הן כרוניות ונמשכות זמן רב<sup>12</sup>. רישום השוואתי בין פרות לעגלים<sup>13</sup> הראה שאכן אחוז הטריפות גדל עם גיל הבהמות. דבר זה היה ידוע מכבר ויש לו סימוכין בספרות ההלכה.

להשלמת התמונה, החלטנו לבדוק את אחוז הטריפות בהתאם לתנאי הגידול. השווינו את גידול העגלים בקיבוצים ובמושבים. בקיבוצים היו מעט

<sup>10</sup> קראנו להן בשם עונות השנה. למעשה חלקנו אותן לפי הלוח לפי קבוצות רבע שנתיות: ינואר-מרס = חורף; אפריל-יוני = אביב; יולי-ספטמבר = קיץ; אוקטובר-דצמבר = סתו.

<sup>11</sup> ראה: מזון כשר מן החי, על פרטים נוספים.

<sup>12</sup> ראה בסוף הסעיף הקודם.

<sup>13</sup> הגדרת עגלים היא בממוצע בגיל חצי שנה עד שנתיים, בעוד פרות הן מבוגרות מזה ובדרך כלל מגיל ארבע ומעלה.

יותר טריפות. ייתכן שכמות העגלים המפוטמים בקיבוץ לעומת החקלאי הבודד, גורמת לכך, שהתנאים הניתנים בקיבוצים קצת פחות טובים. השוונו את העגלים מגזעי הבשר לגזעי החלב. התברר שאחוז הטריפות נמוך בהרבה בגזעי הבשר מבגזעי החלב. אנו מניחים שהעגלים בגזעי הגידול לבשר נמצאים עם אמותיהם במרעה, ולכן השפעות זרות קטנות יותר. גם הגמילה היא אטית וטבעית. ברור לנו, שההבדל הוא בין הגזעים ולא בין המשקים שגדלו את העגלים, שכן השוואת אחוזי הטריפות בעגלים של גזעי חלב שגודלו במשקי חלב ואלה שגודלו במשקים המגדלים לבשר לא היה שונה מבחינה סטטיסטית. בהשוואת אחוזי הטריפות בבהמות מבוגרות לא היה שום הבדל בין המשקים, בין הגזעים ובין המושבים לקיבוצים.

בהשוואת תנאי הגידול, נמצא הבדל בין העגלים שגודלו ונגמלו בסככות סגורות, לעומת אלו שהיו בסככות פתוחות ובמרעה. בעגלים שגודלו בסככות פתוחות ובמרעה היו הרבה פחות טריפות. בהשוואת העגלים שבהם נראו סימני מחלות ריאה (שיעולים וכדומה), היו הרבה יותר טריפות מבאלה שלא הורגשו תופעות אלו.

מתברר שיש הבדלים באחוזי הטריפות מסירכות ריאה, בהתאם לתנאי הגידול. ייתכן שיש גורם גנטי המשפיע על הנטייה לטריפות, כשם שראינו שיש הבדל בין גזעי הזיבו לבין גזעי הבקר הרגילים.

## טריפות בצאן

עד היום טרם פורסמו נתונים על הטריפות בצאן. מתוך הסקר שערכנו בשנת תשכ"ו על מספר כולל של כ-8000 ראשי צאן היו בס"ה 2.8% טריפות. המספר בגדיים וטלאים היה מינימאלי, בעוד בבהמות מבוגרות היו עד 20% טריפות. שומרוני ורוטמן ערכו (בשנות הששים) סקר פנימי והם מצביעים על 17.6% טריפות. חישוביהם מבוססים על משקל הבשר הכללי. היום הרישום מראה את המצב בצאן: 77% חלק וכשר, וכ-23% טריפות. רוב הצאן הנשחט הולך לשוק הערבי.

## סוגי הטריפות

הטריפה השכיחה הן בארץ והן בחו"ל היא סירכות הריאה. מדובר בהדבקות הריאה, בין אונות הריאה, או בין אונות ריאה לדופן. התופעה השנייה בשכיחותה היא מחט בעובי בית הכוסות. נעמוד עליהן בפרקים נפרדים.

כיוון שטריפות אלה הן השכיחות, נבדקת כל בהמה על שינויים אלה. מצד שני, מוצאים פה ושם בהמה שלא נשחטה כראוי, בעלת שבר בעצם או נזק תורשתי הגורם לטריפה.

## תקציר

שכיחות הטריפות בבקר היא בין 20% ל 30%, בהתאם לטיב הבקר. בגזעי בקר לבשר כמות הטריפות קטנה מבבהמות מגזעי החלב. עם הגיל מספר הטריפות עולה ואין השפעה לעונות השנה. בכבשים אחוז הטריפות נמוך יותר. גם כאן יש עלייה עם הגיל. הטריפות השכיחות הן סירכות בריאה, מחט בעובי בית הכוסות או נקבים בבית הכוסות.

---

## פרק ה':

# שכיחות הטריפות בעופות

---

פרק זה מיועד לתת סקירה על שכיחות הטריפות בעופות. המדובר בכל סוגי העופות הנשחטות במספר רב, לצרכי השחיטה הכשרה. הבדיקות נעשו בישראל ומסקפים למעשה את המצב בישראל בלבד.

הסקר הראשון נערך בישראל בשנת 1970 – 1971. בזמנו נשחטו בישראל פטמים, מטילות שהפסיקו להטיל, הודיים, ברווזים ואווזים מפוטמים. התוצאות היו<sup>1</sup> כדלקמן: בפטמים היו 0.49%, במטילות 2%, בהודיים 2.3%, בברווזים בערך כמו בהודיים ובאווזים מפוטמים 6.09%. היום עם הגידול האינטנסיבי חלו שינויים.

### שחיטת פטמים

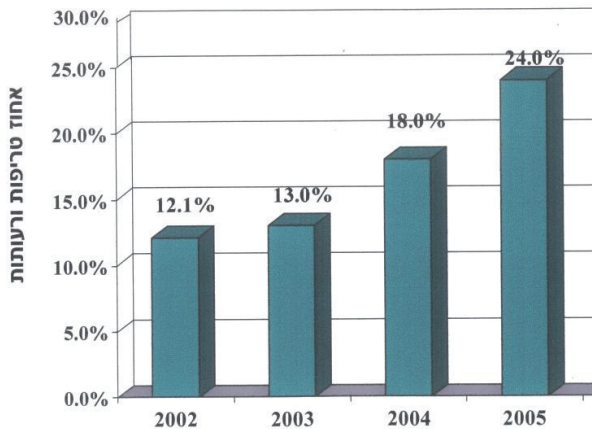
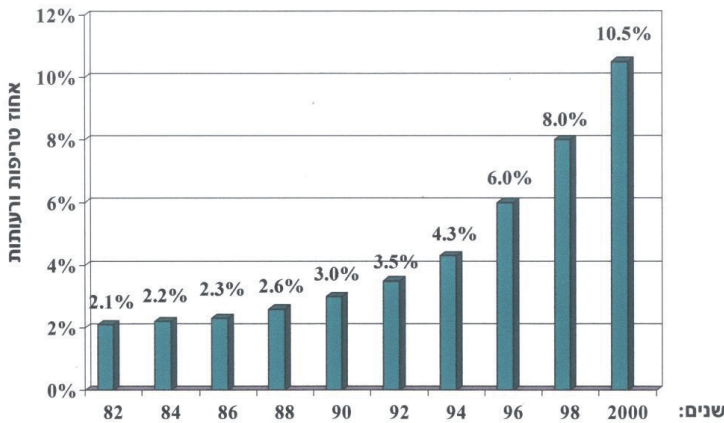
היום יש בארץ שני מסלולי שחיטה כשרה: שחיטת הרבנות הראשית ושחיטת הקהילות החרדיות (דרך בד"צים שונים).

בשחיטה, בהכשר הרבנות הראשית, מוצאים בין שנים לשבעה אחוזי טריפות ובממוצע שלושה אחוזים. בשחיטה של הקהילות החרדיות מוצאים עלייה הדרגתית באחוזי הטריפות. העלייה הדרגתית עד לשנת 2000 ומשנת 2000 עד שנת 2006 היא חזקה ונעצרה בערך במקום זה, אולי בגלל בחירת המשקים שסיפקו את העופות לשחיטה זו.

---

<sup>1</sup> הדברים פורסמו ביהטריפות בישראל, הלכה ומעשה, ירושלים, תשל"ג, ואח"כ בימזון כשר מן החי.

### אחוזי הטריפות בשחיתת הבד"צים



העלייה בכמות הטריפות באופן כללי גדולה. נעמוד על כך להלן, כשנדון על שינויים בצומת הגידין בעוף. ניסינו לסכם את הטריפות לפי עונות השנה. מתקבל הרשם שיש עליה בחודשים מרס ואפריל ושוב בחודשים ספטמבר ואוקטובר. מצד שני, השוואת זכרים ונקבות לא הייתה משמעותית בכלל.

שחיתת המטילות הופסקה לחלוטין. המטילות הזקנות נשחטות ומועברות למתקני עיבוד קמח בשר.

בהודיים ובברווזים עלו מימדי הטריפות לכדי 5 אחוזים. במשך השנים ירד במעט אחוז הטריפות באווזים המפוטמים, אך אין אפשרות לקבל נתונים, מכיוון שפיטום האווזים נאסר בישראל בשנת 2007.



### סוגי הטריפות בעופות היום

בפטמים מוצאים שינויים בצומת הגידין. התופעה ההולכת ומתפשטת. כן מוצאים דלקות ריאות ונקבים במעי הדק. לכל אחד מהשינויים הללו, נקדיש פרקים נפרדים.

## תקציר

בשחיטה הכללית אחוז הטריפות הוא בסדר 4% – 5%. בשחיטות המהודרות, נמצא שאחוז הטריפות יכול להגיע לעשרים אחוז ולמעלה מזה. הטריפות העיקריות הן קריעת גידים בצומת הגידין ושינויים בריאה, ונקיבת הושט באווזים מפוטמים.

## פרק ו':

## טריפות כתוצאה מטיפול וטרינרי בבהמה

הרופא הוטרינארי, בניגוד לרופא בני האדם, חייב להתחשב בגורמים כלכליים, בשעת טיפולו בבעלי חיים, כגידול חקלאי. גורמים אלו מורכבים בשני שיקולים עיקריים:

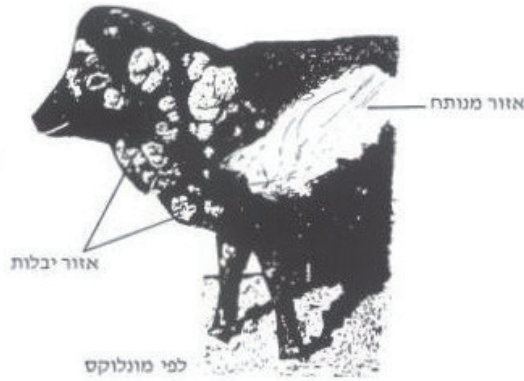
1. הוצאות הטיפול צריכות לעמוד ביחס נאות לערך בעלי החיים.
  2. על הרופא הוטרינארי לקחת בחשבון אפשרות התחזקות המחלה והצורך בשחיטת דחק. לכן הוא חייב להימנע מלהשתמש בטיפולים העלולים למנוע את אפשרות שימוש הבשר לאכילה.
- בישראל יש גם להימנע, בנוסף לכך, גם מכל טיפול העלול להטריף את בעלי החיים (דבר המוריד בהרבה את ערכם לבשר, בהשוואה למחיר הבשר בשוק הכשר).
- בפרק זה יוצעו מספר פתרונות לגבי כמה טיפולים העלולים לגרום להטרפת הבהמה.
- תחילה נדון בבעיה העיקרית שהיא, הטיפולים השכיחים העלולים לגרום להטרפת הבהמה, ואחר כך נדון בבעיית העופות.

### טיפולים וטרינריים בבהמות

#### מחלת היבלות (Papillomatosis)

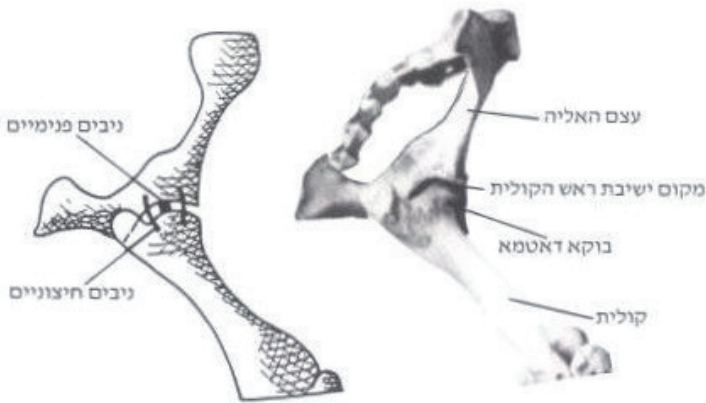
במחלת היבלות מתפתחות יבלות על פני שטחים גדולים מהעור. הסרת יבלות, באמצעות ניתוח, מעל פני שטחים נרחבים של העור עלולה לגרום להטרפת יגלודה.

על מנת למנוע הטרפה, ניתן לנתח לסירוגין אזורים קטנים יותר של העור. אגב, ההחלמה בדרך זו טובה יותר.



### נקע בראש הקולית (Luxatio femoris)

נקיעת ראש הקולית מטריפה רק אם נקרעו כל המיתרים החיצוניים, וגם המיתר הפנימי<sup>1</sup> (Ligamentum teres femoris). נקע כזה למעשה אינו ניתן לטיפול רפואי. אם הנקע אינו כה מסובך, יש להימנע מלפצוע את המיתרים שנשארו שלמים.



<sup>1</sup> ראה לעיל מיון הטרופות, קבוצה ב': שנויים הנובעים בדרך כלל מתאונות, 'נשמט הירך מעיקרו', ולהלכה עיין יורה דעה, סימן נ"ח סעיפים ב' ו' ובאחרונים.

## סתימת הוושט על ידי גוף זר

סתימת הוושט ע"י גוף זר, נגרמת ע"י אכילת גוף עגלגל גדול (תפוח אדמה וכדו'). בשיטת הטיפול הישנה, מנסים לדחוף את הגוף הזר לקיבה בעזרת מקל או צינור. אם דרך זו אינה יעילה קיימת אפשרות להזרים לתוך הוושט, דרך צינור, חומר המשתק את שרירי הוושט. התוצאה היא הרפיית השרירים הסוגרים את הוושט. דחיפת הגוף הזר לכרס קלה יותר ומסוכנת פחות.

יש המשתמשים בצינור המכיל בורג חבוי שניתן להבריגו מבחוץ לתוך הגוף הזר ולמושכו החוצה. אחרים משתמשים בשיטת ניתוח הוושט ותפירתו. מכל השיטות הללו רק האחרונה נוקבת לבטח את הוושט וגורמת לטריפה. אגב, גם בספרות המקצועית מייעצים להימנע משימוש בשיטה זו, היות וההחלמה בוושט היא גרועה<sup>2</sup>.

## נפיחות הכרס

גורמים שונים גורמים ליצירת גזים בכרס. לפעמים הם באים כתוצאה מאכילת דשא רטוב בכמות גדולה על קיבה ריקה. התהוות הגזים יחסית מהירה (תוך שעה – שעתיים). אי טיפול בבהמה כזו, גורמת פשוטו כמשמעו להתפוצצות הבהמה. הכרס נקרע ובעקבותיו לפעמים גם העור. שימוש בדקר ואבוב (או תחיבת סכין לתוך הכרס), שהיא השיטה המקובלת אצל הרופאים הוטרינריים, מאפשרת להוציא את כל הגזים. הדקר שהוא חד מוצא מתוך האבוב (הנרתיק). הנרתיק יוכל להישאר בכרס לשעות הקרובות עד לסוף התהוות הגזים. שיטה זו מטריפה את הבהמה, עקב נקיבת הכרס<sup>3</sup>.

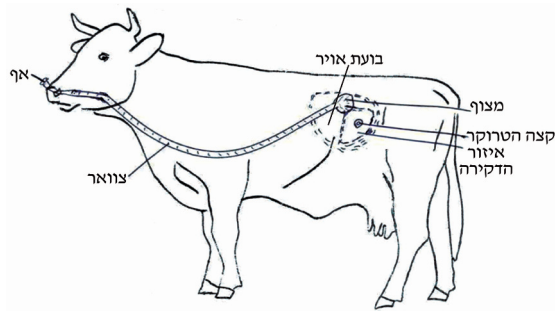
לעתים קרובות מספיק להעמיד את הבהמה בשיפוע, עם החלק הקדמי למעלה. דבר זה מאפשר לבעת הגז להגיע לוושט. לחיצה על הכרס (על הבטן מצד שמאל) יכולה לדחוף את בועת הגז החוצה ובעקבותיה יצא הגז חוצה.

בשנים האחרונות פותחו מכשירים מיוחד הכוללים מצוף, המחובר בראשו של צינור, המוכנס לוושט. את המצוף מנפחים והוא עולה לקצה בועת האוויר ומרוקנה דרך הצינור. שיטה זו אינה כרוכה בסכנת הטרפה.

<sup>2</sup> Uebele, Hamdlexikon der tieraertlichen Praxis, Medical Book Co. 276-278 Kopenhagen, 1961 pp

<sup>3</sup> לפי דעה אחת זה הכרס החיצוני והנקב הוא טריפה רק אם הוא יותר מטפח. לענין הטרפה לאחר שימוש בדקר ואבוב ישנם דיונים ארוכים בהלכה, ראה בינת אדם, תשובה כ"ו (על חכמת אדם, כלל כ"ו) ומלמד להועיל לר' ד.צ. הופמן, יו"ד, תשובה ט', המסיקים למעשה שבהמה זו היא רק ספק טריפה. במקרה זה יספיק לחכות י"ב חודש או התעברות מחדש והמלטה.

הראשון לציון, הרב בן ציון מאיר חי עוזיאל, בספרו משפטי עוזיאל, חלק יורה דעה, דן בארוכה בהיתר בהמה כזו, ומסכם כדלקמן: מכל האמור ומדובר יוצא, שנקובת הכרס דנידון דידן אינה יוצאת מכלל ספק טריפה, אי משום שגם האוסרים בניקב הכרס אינו מסיקא דפלוגתא, ואי משום דיש לומר שהחלב שעל גבי הכרס או בשר שבין הצלעות סותמים הנקב. ובכונן זה ודאי דמהני שהיית י"ב חודש, או לידה, להוציאה מספק.



יצאת הגזים מהאף דרך הצינורית.

### גוף זר – מחט בעובי בית הכוסות

הסימנים הקליניים, למצב זה, מופיעים בדרך כלל לאחר שהגוף הזר חדר דרך דופן בית הכוסות ואז הבהמה בלאו הכי טריפה. ניתוח הכרס לשם הוצאת הגוף הזר מבית הכוסות, (מחט תקועה בדופן בית הכוסות היא טריפה שכיחה, ראה דיון בעניין להלן) מטריף את הבהמה. אפשר לנסות למשוך את הגוף הזר החוצה בעזרת מגנט חזק, המורכב בראשו של צינור המוכנס דרך הוושט<sup>4</sup>. אם ניסיון זה אינו עולה יפה, יש להניח שהבהמה כבר טריפה ואז אין סיכון בניתוח. (תיאור המהלך בתמונה של הסעיף הקודם, אלא שבמקום מצוף מחברים בקצה הפנימי של הצינורית מגנט, ומכיוון שהוא מתכתי, הוא נמשך כלפי מטה לבית הכוסות ומגיע לסביבת הגופים הזרים. במשיכת הצינורית יוצא הגוף הזר, פרט למקרים שהוא נעוץ חזק).

### סיבובי קיבה ומעיים

במידה ויש צורך בניתוח יש לבצע את הדבר מצד הכסל (Flank), היות וניתוח מצד הבטן גורם להטרפה<sup>5</sup>. האפשרות לסובב את האיברים חזרה נתונה גם בדרך זו. אי אפשר לחתוך חלקים של מעיים מבלי להטריף את הבהמה ע"י נקיבת המעי. לעתים קרובות, יחסית, מוצאים היום את היפוך הקיבה בבהמות. דבר זה מצריך ניתוח וגם תפירת הקיבה למצבה הקודם. אפשר לתפור את הקיבה, אך צריך להקפיד שלא לחדור עם המחט דרך כל עובי הדופן, אלא רק מצידו החיצוני<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> אם תוצא המחט בדרך זו, תהיה הבהמה רק ספק טריפה ובודאי ניתן להכשירה לאחר י"ב חודש.

מכשירים כאלו תוארו בזמן האחרון. יעילותם, לאחר נעיצת המחט. בבית הכוסות, רק חלקית.

<sup>5</sup> קרע בבשר החופה את הכרס. ראה שינויים הנובעים בדרך כלל מתאונות.

<sup>6</sup> כיוון שקשה להכיר אחרי זמן, איזו בהמה עברה את הניתוח ואולי אינה כשרה, מיעץ הרב וואזנר, שבט הלוי כרך ט', סימן קנ"ה, לסמן את הבהמות ולהעמיד פיקוח על כך. היום יש בישראל רישום הבהמות שעברו ניתוח זה.

## צניחת החלחולת

במידה וצניחה זו אינה מטריפה כשלעצמה, ע"י יציאת בני המעיים והפיכתם, אפשר להחזיר את החלחולת למקומה. כדי לא לפצוע את החלחולת, ולגרום להטרפה, יש לתפור את השרירים הסוגרים על החלחולת ולא לתפור את החלחולת לאחד האברים האחרים.

## חתך בקנה

בשעת קשיי נשימה יש לפעמים צורך לעשות חתך בקנה הנשימה. חתך זה מבוצע לאורך, לרוחב או בצורת זווית כפולה. כל זמן, שחתך זה אינו מקיף את מרבית היקף הקנה, הוא אינו מטריף. אי לזאת, מוטב לחתוך לאורך קנה הנשימה בלבד.

## שבר

בשבר, בו עובר חלק מהמעי לכיס הביצים, או שהוא עובר דרך הסרעפת, שיטות הניתוח הן מרובות. אפשר להשתמש ברובן, אלא שיש לקחת בחשבון, שלא להגדיל את החתך בשרירי הבטן ולא לחתוך חלקי מעיים<sup>7</sup>.

## שברי עצמות

שברי עצמות ברגל הקדמית (ביד) אינם מטריפים, ולכן אפשר לקבע שברים בכל צורה שהיא. ברגל האחורית, שברי עצמות מהשוק ולמעלה מטריפים. בשעת טיפול, יש להימנע מפגיעות במיתרים של 'צומת הגידין'.

## נוזלים בחלל החזה והבטן

מבחינה הלכתית, אין שום מניעה להוציא את הנוזלים בעזרת דקירת מחט<sup>8</sup>. יש רק צורך בזהירות יתירה שלא לפגוע באף אחד מהאברים הפנימיים. מציאותם של נוזלים עודפים כשלעצמם בחללי הגוף, אינה מטריפה את הבהמה.

## סירוס

בעניין הסירוס של זכרים ונקבות ישנן בעיות הלכתיות אחרות<sup>9</sup>. הסירוס כשלעצמו אינו מטריף את הבהמה. בעופות, כשנעשה הסירוס של הזכרים ע"י פתיחת הבטן, סומכים שהמומחה לא פגע באיברים והעוף אינו טריפה<sup>10</sup>.

<sup>7</sup> שהרי נקובת המעי היא טריפה בפני עצמה.

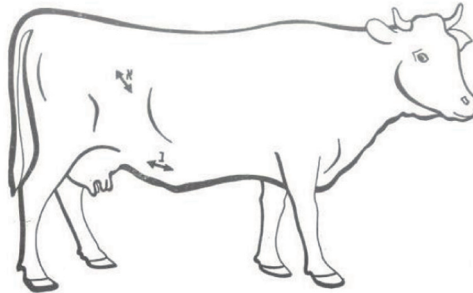
<sup>8</sup> מחט הנמצאת בחלל הגוף הבהמה טריפה (יורה דעה מ"ח, סעיף י'), דחיישינן שמא נקב אחד מהאברים. במקום שנמצאת המחט, ויודעים את מהלכה של המחט, כגון בהמה זו שטופלה על ידי רופא וטרינרי, המקפיד שלא לפגוע באיברים, משמע מסימן נ"א, סעיף א', דכשרה. זו גם הסיבה שהתירו לאכול תרנגולים שסורסו ע"י הוצאת האשך מחלל הבטן.

<sup>9</sup> הסירוס בדרך כלל אסור (חגיגה י"ד ב'). [בע"ח מסורסים אינם ראויים להקרבה על גבי המזבח 'ומעוד וכתות ונתוק וכרות לא תקריבו לה' וברצכם לא תעשו]. אין איסור אכילה על בשר בעלי חיים מסורסים.

<sup>10</sup> יש דעות שונות בנידון. עיין בדרכי תשובה, יו"ד, סימן מ"ו, ס"ק מ"ד, ובכף החיים, יו"ד, סימן

## ניתוח קיסרי

ניתוח קיסרי כשלעצמו אינו מטריף את הבהמה. יש להשתמש בשיטות הניתוח דרך הכסל ולא דרך הבטן כדי להימנע מהטרפה<sup>11</sup>.



מקומות ביצוע הניתוח הקיסרי. א. מצד ימין – החתך מבוצע (בשקע הכסלים) מצד ימין עפ"ר מלמעלה למטה או באלכסון כבתמונה. ב. מצד הבטן – החתך מבוצע סמוך לאמצע הבטן לארכה. שנוי בוויית החתך כנראה אינו בעל משמעות מבחינה הלכתית.

## הקזת דם בהזרקות באזור הצוואר בבהמה

בהקזת דם ובהזרקות תוך ורידיות באזור הצוואר, יש להקפיד לבצע בצורה מדויקת, שלא לפגוע בוושט. אם הדבר מבוצע ע"י בעל מקצוע, אין חוששים, במקרה זה, לטריפה של נקובת הוושט, כפי שנחשוש בעוף, כשנעשה ע"י בעל העוף, שחסרה לו, לעתים קרובות, ההכשרה המתאימה<sup>12</sup>.

## הערות כלליות לבעיות ניתוחים

### א. החלמת פצע

קרום שעלה מחמת מכה אינו קרום<sup>13</sup>. יש הסוברים שהאמור הוא רק בוושט ובריאה, ויש אומרים שהדבר אמור בכל אברי הגוף<sup>14</sup>. אי לכך, החלמת פצע מטריף אינה באה בחשבון להכשיר את הבהמה<sup>15</sup>.

מ"ו אות ל"ז.

<sup>11</sup> עיין בספר ישועת משה (לרב י. מ. אהרונסון, תל-אביב, תשכ"ז), בתשובה נ"א, שדן בנושא זה. וכן במנחת יצחק, בתשובה, שדן בעניין זה, ובמאמר של י.מ. לוינגר – לבעיית הניתוח הקיסרי בבהמות, המעין, כרך י', חוברת ב', 26-28, תש"ל.

<sup>12</sup> בתשובות צמח צדק סימן כ"ו דן בשאלת הקזת הדם מהווריד ומעלה שאין חשש, היות והדבר נעשה ע"י בעל מקצוע, והיות ואנו רואים שעפ"ר מחזיקים הבהמות מעמד יותר מ"ב חודש. וכן ראה ב"כף החיים" יו"ד, סימן נ"א, אות כ"ד.

<sup>13</sup> חולין מ"ג א'.

<sup>14</sup> עיין ספר האשכול, הלכות טריפות, סימן י"ז, ושו"ת אבני נזר, סימן כ"ו.

<sup>15</sup> ראה לעיל, לעניין טריפה לאחר י"ב חודש.

**ב. תפירת ניתוח**

המדובר כאן הוא בפצע שנעשה ע"י מומחה, התופר אותו אחר כך. במקרה זה יש לדון בכך, אולי, כנקב במקום שסתימה מועילה. דעת רוב הפוסקים שנקב כזה צריך להיות סתום מלכתחילה, ולכן בניתוח גם עובדה זו לא תועיל<sup>16</sup>.

**ג. מהימנות בעל מקצוע שלא פגע באיברים**

ישנם מקומות, למשל בצוואר<sup>17</sup>, שאם רואים דם חוששים לנקיבת איבר, במקרה זה הוושט, ושום בדיקה על כך אינה מועילה. אי לכך, נשאלת השאלה: האם ישנה מהימנות לבעל מקצוע (מומחה) לומר שלא פגע באיברים? הדבר חשוב למשל בניתוחים בקנה הנשימה. דעת רוב הפוסקים, בדוגמאות שהובאו לפניכם, להניח שהמומחה לא גרם נזק לאיברים אחרים<sup>18</sup>.

## תקציר

לעתים צריך הרופא הוטרינארי לעשות טיפולים בבהמות, שאם הם נעשים בצורה הקלאסית הם מטריפים. בבהמה שצריכה בסוף להישחט, או שחלבה יגיע לשוק הכשר, צריך לדאוג שהבהמה לא תוטרף.

<sup>16</sup> עיין שו"ת אבני נזר, סימן כ"ה.

<sup>17</sup> יו"ד ל"ג, סעיף ח'.

<sup>18</sup> ראה בשו"ת חתם סופר, יו"ד, תשובה כ"א ובהערות שהובאו לעיל.



## פרק ז':

# טריפות כתוצאה מטיפולים בעופות

בנוסף על הנאמר בפרק הקודם, יש גם טריפות העלולות להיגרם ע"י המגדל עצמו, נזקים כאלו נגרמים בעיקר ע"י הזרקות בעופות.

בשלושה נזקים עיקריים, היכולים להטריף את העוף כתוצאה מהזרקה לא נכונה, בעופות החיים, נתקלים אנו, בעופות השחוטים<sup>1</sup>.

### (א) פגיעה בוושט

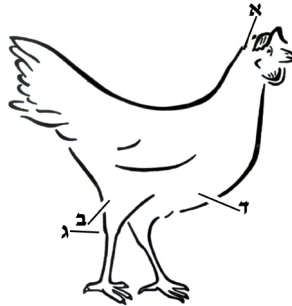
תרופות מסוימות חייבים להזריק מתחת לעור. הזרקה תת-עורית צריכה להיעשות בגוף, במקום שבו ניתן להרים את העור בנקל. מלאי החומר המוזרק טוב שייאגר מתחת לעור דווקא, ולא רצוי שיימצא בתוך השריר. אחד המקומות המתאימים לכך, בגוף העוף, הוא עור הצוואר. במקום הזה יכולים להרים את העור בקלות. בצורה זו, ניתן להזריק למספר רב של עופות, תוך זמן קצר, בלי חשש לחדירה לתוך השריר. אך 'אליה וקוץ בה', באזור הצוואר יכולים בקלות לפגוע בוושט, וכל פגיעה בוושט מטריפה את העוף<sup>2</sup>, וזה בין אם הוושט נדקר ממש, ובין אם הוא רק נמצא באזור דלקתי. הטעם של הלכה זו נובע מהעובדה, שהוושט אדום מבחוץ, ואין להכיר מבחוץ סימני דם<sup>3</sup>, ולפיכך אי אפשר להכיר אם ניקב דרך כל הדופן שלו.

<sup>1</sup> החלקים על ריאת העוף וצומת הגידין בעוף הוכנו עם ד"ר מ. ש. דיסון ז"ל.

<sup>2</sup> יורה דעה ל"ג, סעיף ה'.

<sup>3</sup> שם, סעיף ח', ובהגה"ה.

כדי למנוע את הטרפת העוף מחשש פגיעה בוושט, מוצע להקפיד בזריקות תת-עוריות, לעשותן במדויק מצד העורף, בתרנגולות כ-2 ס"מ, ובהודיים כ-3 ס"מ מאחורי הראש. כך תימנע הסכנה של דקירה ישירה לסביבת הוושט, וגם האצירה התת-עורית של החומר והתגובה על ההזרקה, יהיו מרוחקות יחסית מהוושט. הזרקה מדויקת כזאת, כרוכה בהתחלה בתוספת מסוימת של זמן ומאמץ, אבל לאחר שנרכש הניסיון הנאות, יוצא הפסד הזמן בריווח שבהבטחת כשרות העוף.



מקומות ההזרקה בעוף, (א, ב, ד, מקומות רצויים, ג. מקום בלתי רצוי) פרטים ראה טקסט.

### (ב) הזרקה לתוך השריר ממש

הזרקה לתוך השריר נעשית בעיקר לצורך חיסון. היא יכולה להיעשות לתוך שרירי הירך, או לתוך שרירי התעופה הגדולים, הצמודים לעצם החזה. מבחינה טכנית נוח יותר להזריק לתוך הירך, כיוון שכך ניתן להחזיק את העוף ביד אחת, ואפשר להזריק את החומר ביד השנייה. בחלקה העליון של הירך נמצאים שרירים עבים, ולמטה מהם מיתרי השרירים. אזור המיתרים נקרא בהלכה 'צומת הגידין'. הזרקה לתוך אזור המיתרים עשויה לפגוע בחלק מהם, ופגיעה כזאת מטריפה את העוף. מטעם זה יש להדגיש ולהמליץ למגדלי העופות ולחקלאים, שכדאי להם להתאמן ולהזריק לתוך השריר דווקא (ראה חץ ב' בתמונה) ולא לאזור שמתחת לעור, או בין הגידים באזור צומת הגידין (ראה חץ ג' בתמונה). יתר על כן, אף האפקט הרצוי של החיסון הינו טוב יותר, אם החומר מוכנס לשריר ממש. גם התגובה הדלקתית קטנה יותר – לעומת הכנסת החומר בשטח סמוך לשריר.

### (ג) נזק לאברים פנימיים

בשעת ההזרקה לתוך שרירי החזה (חץ ד' בתמונה), קיים חשש שהמחט עלולה לעבור את רקמת השריר, ולחדור לחלל הגוף, דרך אחד השקעים שבעצם החזה. פגיעה מסוג זה, נגרמת בעיקר ע"י שימוש במחט ארוכה מדי.

פגיעה מטריפה בצורה זו אינה שכיחה ביותר, וזה פשוט – מפני שברוב המקרים פגיעה כזאת ממיתה את העוף. עובדה זו דורשת, על כן, תשומת לב מיוחדת בשעת ההזרקה.

#### ד) נזק כתוצאה מדלקת שלאחר ההזרקה

תנאי גידול העופות אינם מאפשרים להחליף מזרק ומחט לפני כל הזרקה, אך עובדה זו אינה מצדיקה טיפול מזהם בביצוע ההזרקה. זיהום הנגרם ע"י לכלוך או גורמי מחלה, עלול להיות מועבר מעוף לעוף ולגרום דלקת מקומית גדולה, שיש בה אף כדי להמית את העוף, לפסול אותו לאכילה כליל, או להטריפו. שלושת הנזקים הללו אינם רצויים. לפיכך מוצע להקפיד על הכללים הבאים:

א. לחטא את המזרקים לפני כל שימוש חדש בהם. לא להשתמש בשום אופן במחט בלי חיטוי מוקדם נאות – במחטים או במזרקים ששימשו להזרקות קודמות.

ב. להניח את המזרקים, את המחטים, ואת חומרי החיסון, אך ורק על משטחים נקיים.

ג. להחליף את המחט (והמזרק) בכל מקרה שמכשיר כזה נופל על הארץ.

ד. להימנע מלחשן עופות חולים (בכל חולי שהוא) לפני עופות בריאים, או באמצע הפעולה, אלא אך ורק אחריהם, בסופו של המבצע. (כאן רצוי לחטא את המחט בין עוף לעוף).

#### הכשרת העובדים לפני שהם מחסנים

מן הראוי לתת את הדעת על הצעה כללית מיוחדת, כדלהלן: נוכח הנזקים שנגרמו ונגרמים ע"י הטרפת עופות בשעת החיסון, נראה שכדאי לאמן ולקיים בכל ישוב צוותי חיסון מיוחדים, שיהיו בקיאים במלאכת ההזרקה כהלכה. הדבר ייקר אומנם את מחיר החיסון, במקצת לכל עוף, אבל מניעת הטרפה בעוף אחד בלבד, מכסה את ההוצאה הנוספת הנ"ל – למאה עופות, לפחות.

חלק מהחיסונים ניתן היום לעשות דרך מי השתייה, או באמצעות הזרקה לתוך חלל האוויר של הביצה. מבחינת הכשרות שיטות אלו עדיפות<sup>4</sup>.

#### סירוס בעופות

השאלה מה מותר ומה אסור, נידונה לעיל, בעמוד 118.

#### הטרפה ע"י סירוס.

בסירוס תרנגולי הודו ישנן שתי שיטות: א. חתך בעור והוצאת הביצים – יש להניח שהמומחה לא פגע באיברים פנימיים. ב. הכנסת מכשיר דרך המעי וקשירה חזקה (שבסוף האשכים נופלים) – יש חשש לנקיבת המעי.

<sup>4</sup> ראה להלן בעמוד 196.

### נפילת האפרוחים במכונת המיון

למעשה אין חשש שבורה, כיוון שאין הנפילה מגובה עשרה טפחים. אם גם יהיה חשש כזה, האפרוחים הללו ימותו מהר, כי לא יוכלו להתחרות בעמיתיהם הבריאים על המזון. היו שחששו לכך, למרות האמור, ולכן דרשו שכל פרגית תלך ארבע אמות לפני השחיטה<sup>5</sup>. (ראה עמוד 197).

### תקציר

הבעיה העיקרית בעופות היא, היכן להזריק חיסונים מבלי לפגוע באיברים פנימיים ובצומת הגידין.

---

<sup>5</sup> למעשה מספיק שיחיו יממה שלמה. החומר נחקר אחרי פרסום ב'המשפחה' מיום כ"ה שבט תשס"ו.

## פרק ח':

# בדיקת הריאה

### הבדיקה

חכמינו קבעו שיש לבדוק את הריאה בגלל שהסירכות הן שכחות. נתחיל את ההסבר בסירכות. לאחר מכן נראה את הטריפות האחרות, המצויות בריאת הבהמה.

### מקור הסירכות

מרבית הטריפות בבהמות נגרמות ע"י סירכות הריאה<sup>1</sup>. סירכות אלו הן הדבקות, הנמשכות מנקודה מסוימת של קרום הריאה, לנקודה אחרת בקרום הריאה, לנקודה כלשהי בקרום בית החזה, או לאחד האברים הנמצאים בחלל החזה. [הדבקות אלו נראות כקרומים או חוטים המקשרים את האברים אחד לשני].

דרך התהוותן של הסירכות שנוי במחלוקת עקרונית שבין רש"י לתוספות<sup>2</sup>. רש"י כותב: 'שהריאה שואבת כל מיני משקה, והמשקה נעשה עב בתוכה, כמין גליר"א, ויוצא מעט דרך הנקב, נקפה ונעשה קרום'. לשיטת התוספות<sup>3</sup> סירכא יכולה להתהוות בריאה ללא נקב, 'והיה נראה לפרש דרגילה הסירכא לבוא בכל מקום בריאה בלא נקב, מתוך שהיא שואבת כל מיני משקה'. הבעיה היא

<sup>1</sup> מבחינה מספרית, היחס בין סירכות הריאה למחט בעובי בית הכוסות היה בעבר שווה. עם השיפורים בתנאי ההאכלה (בתוספת מגנטים הבודקים את התערובת או/ו המוכנסים לבית הכוסות – ראה בהמשך) מגיעים פחות גופים זרים לבית הכוסות. בחו"ל, והיום גם בארץ, אחוז הטריפות כתוצאה מסירכות גבוה בהרבה מכל הטריפות האחרות גם יחד. גם בישראל מספר השאלות והספקות בסירכות גבוה, מבכל מערכת אחרת.

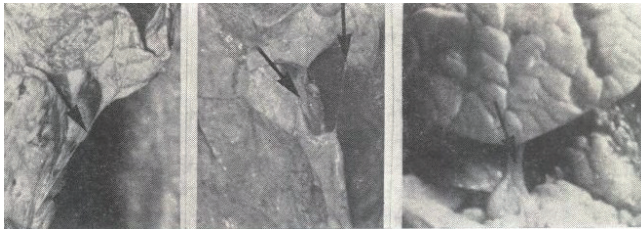
<sup>2</sup> חולין מ"ו ב', רש"י ד"ה: לית להו בדיקותא, תוספות ד"ה: היינו רבתייהו.

<sup>3</sup> שיטת ר"ח בתוספות שם.

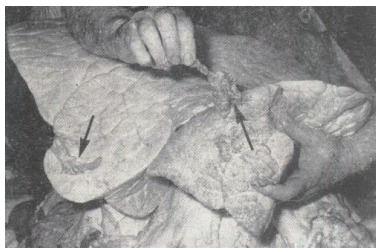
שהסירכא קשורה לשני מקומות. עם התרחקות הנקודות זו מזו, תקרע הריאה, ויתהווה בה נקב.

המקובל היום ברפואה הוא מצב ביניים. הסירכא מופיעה בריאה כתוצאה מדלקת ריאות<sup>4</sup>. בשעת דלקת נעשה קרום הריאה חדיר וחמרים יוצאים מתוכו, על מנת ליצור רקמה חזקה יותר להחלמה. לפיכך הסירכא היא קרום חדש חזק, שנוצר מחוץ לריאה. הדבקות אלו הן שכיחות ביותר<sup>5</sup>.

עקב שכיחות הסירכות, גזרו חכמים<sup>6</sup> לבדוק אחרי סירכות הריאה, בכל בהמה נשחטת.



סירכות דקות. החיצים מראים על הסירכות. (סירכות אלו, בשיפולי הריאה, עפ"ר ניתנות למיעוך ומשמוש מבלי להטריף את הבהמה).



סירכות עבות בעומק הריאה. (סירכות כאלו עפ"ר אינן ניתנות למיעוך ומשמוש מבלי לנקוב את הריאה).

## בדיקת הריאה

מכיוון שהצריכו חכמים בדיקת הריאה על סירכות, נקבעה גם תכנית כללית לבדיקה. הבדיקה מבוססת על בדיקת פנים ובדיקת חוץ<sup>7</sup>.

<sup>4</sup> שכיחות גדולה במיוחד לאחר דלקות קרום החזה כתוצאה משחפת הריאות. ראה 'דרך ישראל ברפואה' לד"ר ד. מרגלית, ירושלים, תשי"ל, עמ' 58.

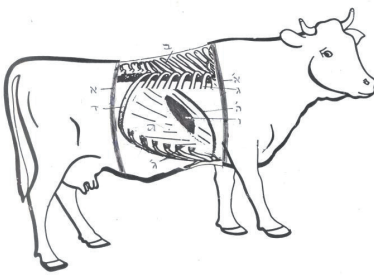
<sup>5</sup> שכיחותן באדם כה גדולה, עד שהרופאים חושדים, כשאינם מוצאים הדבקות כאלו, בניתוח שלאחר המוות, שיש גידול בקליפת יותרת הכליות; שהיא המפקחת (באמצעות הקורטיזון), בין השאר, על ההחלמה באזורים הדלקתיים.

<sup>6</sup> זוהי השיטה המקובלת. ישנן גם דעות המחשיבות את בדיקת הריאה כחיוב ממש, מדרבנן או מדאורייתא. עיין סקירה בנושא זה באנציקלופדיה התלמודית, כרך ב', ערך: בדיקת הריאה.

<sup>7</sup> תכנית עבודה זו לפי האנציקלופדיה התלמודית, בערך הני"ל.

מחבר הספר 'בית דוד' כותב, כהזכרה לשוחטים<sup>8</sup>: 'סדר בדיקת הריאה כך הוא, אחר שנשחטה בעודה מוטלת על הארץ, חותך הבודק בנחת לצד הצלעות ופותח הטרפז ומכניס ידו לפנים בנחת וממשמש בכל חלקי הריאה, מקמא ומגבה ובחיתוכים שבין האונות והאומות ואחורי הערוגות והוורדא בכיסה, הכל במתון וביישוב הדעת, להרגיש אם אין בה סירכא או שאר טריפות, כגון חסיר ויתיר וכד'. ואח"כ יש להוציא הריאה לחוץ כדי לבדוקה במראית עין, ויש מקומות שנוהגין להוציא הריאה ולנפח אותה, והיכא דנהוג כן אין לשנות<sup>9</sup>.

## בדיקת פנים



הכנסת היד מאחורי טרפז הכבד – הסרעפת – מאפשרת בדיקת הכרס. דרך החלון שהבודק חותך לתוך הטרפז, הוא מכניס ידו וממשש את כל הריאה. מימין פרה ומשמאל מראה האיברים במקומם

בבדיקת הפנים נהוג למעשה<sup>10</sup> לפתוח פתח באורך של כ-15 - 20 ס"מ בעור הבטן ובבשר החופה את רוב הכרס. הבודק מכניס את ידו בין טרפז הכבד<sup>11</sup> ובין בית הכוסות (ראה תמונה) אם יש הדבקות בין בית הכוסות לטרפז, מרמז הדבר על מחט שהייתה, או שנמצאת, נעוצה בדופן בית הכוסות.

אחרי בדיקה ראשונית זו, השוחט פותח פתח צר בטרפז הכבד ומכניס אצבעותיו דרכו ובודק אם יש הדבקה (סירכא) בסביבה. לאחר מכן מרחיב את החור ומכניס את ידו לתוך חלל החזה. הוא ממשש את הריאה ובודק את הפרטים הבאים:

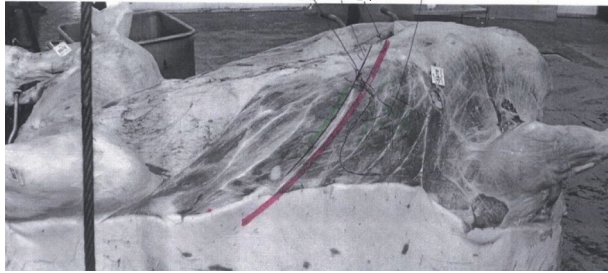
<sup>8</sup> ספר היסוד של השוחטים, באשר הם שם, ע"י הרב ד. טשעכינאוצי, נדפס לראשונה בווארשא, (שנת: בית דוד היה מנוח לזובחי הזבח), סימן ל"ט, חלק א', סעיף ב'.

<sup>9</sup> הרב ד. צ. הופמן כותב בספרו מלמד להועיל, פרנקפורט תרפ"ז, יו"ד, תשובה ז', שמותר למי שבא ממקום שבדקים בדיקת חוץ לאכול במקום שאין בודקים בדיקת חוץ, ואין כאן חיוב של 'נותנים עליו חומרי המקום שיצא משם'.

<sup>10</sup> מתוך הניסיון כיום בבתי המטבחים. הדבר בניגוד לשיטת אחרונים שונים (שו"ת דבר שמואל ואחרים) הטוענים שיש לפתוח מצד עצם החזה (ועיין בדרכי תשובה, סימן ל"ט, ס"ק כ"א) שבה טרם נפגשתי עד היום. עיין שאילת ישורון, לרב ג. פעלדער.

<sup>11</sup> סרעפת = Diaphragma

**א ב ג**

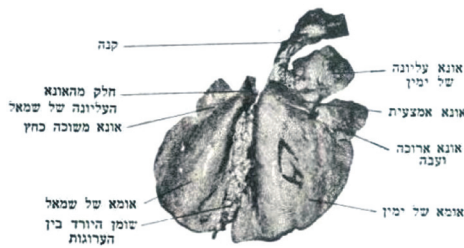


בדיקת פנים בבהמה שוכבת.

הפס האדום מסמל את מהלך הסרעפת (טרפש הכבד), מאחוריו (לכוון שמאל בתמונה) עושה השוחט חתך בבשר הבטן (א) ומכניס את ידו לאורך טרפש הכבד – חץ שחור (ב) – ובודק סביב בית הכוסות על הדבקות, משם הוא חוזר ועושה חור בטרפש (קטע מקווקו באדום) (ג) ומכניס את ידו לבית החזה וממשמש את הריאה.



שוחט בעת בדיקת פנים למעשה. בבהמה התלויה ברגל אחורית אחת, הופשט חלק העור, המכסה חלק מהבטן. השוחט מכניס ידו לאורך טרפש הכבד ובודק אם אין הדבקה של בית הכוסות והכרס. דרך חלון שהוא ינקב, יכניס ידו לחלל החזה וימשש את הריאות.



מראה הריאה מצד הגב.



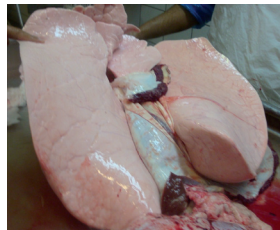
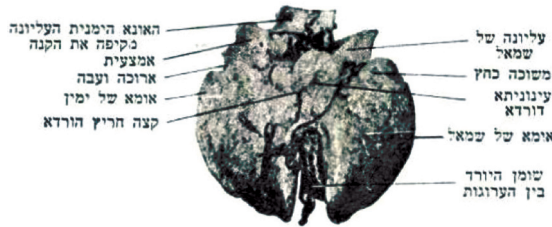
מימין: ריאה מנופחת מצד הגב

משמאל: ריאה מימין. משמאל האומא באמצע למטה הלב מעליו האונא הארוכה ועבה. האונות האמצעית והעליונה הוסרו על מנת להראות את הקנה המספק אויר לריאה. מאחור בתמונה נראית האומא השמאלית



**א. מבנה הריאה :**

הריאה עשויה חלקים שונים. חלקי הריאה הם שתי אומות גדולות והי' אונות צדדיות ועינוניתא דוורדא מהצד התחתון<sup>12</sup>. חלקים אלו מחולקים כדלקמן : אומא, שלוש אונות ועינוניתא דוורדא בריאה הימנית, ואומא ושתי אונות בריאה השמאלית. לכל אונא יש מבנה מסוים וקבוע. אם חסרו, עודפו או התחלפו החלקים טריפה<sup>13</sup>. הבהמה טריפה אם התחלפו האונות במספרן או בצורתן בין צד ימין לצד שמאל. טריפה זו אינה שכיחה ביותר<sup>14</sup>, אך מכיוון שניתן לבדוק אחריה בקלות עושים זאת.



מראה הריאה מצד הבטן והסרעפת.

**ב. סירכות הריאה**

תוך מישוש שטח הריאה החיצוני, מרגיש הבודק בכל הדבקה, תהיה דקה ככל שתהיה<sup>15</sup>. עליו לזכור את מקום ההדבקה, אם הסירכא אינה בין שני חלקי ריאה, אז אפשר להפרידה בעדינות במקום חיבורה שאינו סמוך לריאה. יש הנוהגים לנענע את הריאה ולמשמש בסירכא<sup>16</sup>.

<sup>12</sup> תיאור ע"פ האשכול, סדר י"ח טריפות בקצרה', הלכות טריפות סימן כ'. וכתב בנחל אשכול (אות ח') שאומות לא נזכרו בגמרא אלא נקראו בשם ריאות. מימרא דרבא חולין מ"ז א': ה' אוני אית ליה לריאה תלתא מימינא ותרי משמאלא. עינוניתא דוורדא נזכרת בהמשך אותו עמוד בגמרא ונקטינן שאחת צריכה להיות באופן רגיל. רמ"א, יו"ד, סימן ל"ה, סעיף ב'.

<sup>13</sup> שם, בשולחן ערוך. עיין שם בשו"ע ברמ"א ובאחרונים.

<sup>14</sup> עיין פרי מגדים פתיחה להלכות בדיקת הריאה וכן בערך 'בדיקת ריאה' שבאנציקלופדיה התלמודית.

<sup>15</sup> דבר זה מצריך נסיון והרגשה, הנרכשת עם הניסיון.

<sup>16</sup> טענת הנוהגים כן היא, שסירכא נעשית ע"י המשמוש חזקה יותר ואף ע"י התנועה לא תקרע.

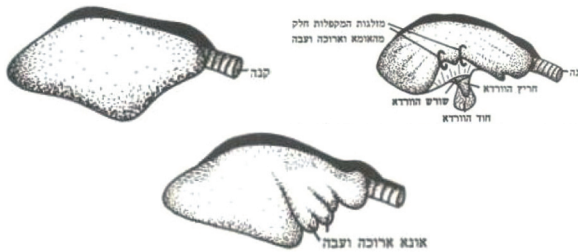
## דוגמאות של שינויים במבנה הריאה



סכימה של הריאה מהתמונה הקודמת



תצלום ריאה נורמאלית מימין



מימין: מראה הוורדא משמאל: ריאה מימין ללא חיתוך לאונות למטה: ארוכה ועבה מחולקת לשניים



בליטה במקום ארוכה ועבה



חלק מהוורדא על הארוכה ועבה

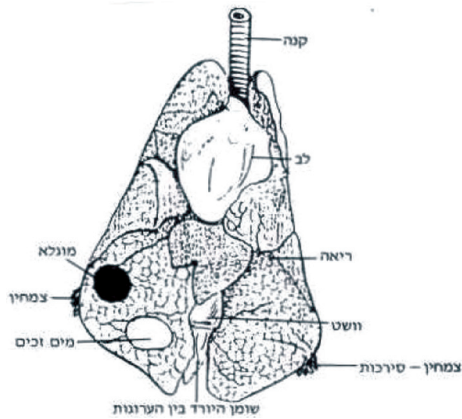
יתירות מעל האונא ובסוף האונא

### ג. בועות וטינרים

בדיקת פנים זו מאפשרת לבדוק להרגיש אם יש שנוי במבנה בשר הריאה, הן אם יש שנויים רכים כבועות, מלאות נוזל, ובין אם יש שנויים קשים כגושים. גושים קשים [ביותר] נקראים טינרים<sup>17</sup>.

עיין מחלוקת המחבר והרמ"א בשו"ע יו"ד סימן ל"ט, סעיף י' וי"ג. עיין פרי מגדים פתיחה להלכות בדיקת הריאה וכן בערך 'בדיקת ריאה' שבאנציקלופדיה התלמודית.

<sup>17</sup> Calcifications = הסתיידויות של בועות, ללא נוזל. טינר הוא בארמית אבן חדה. הטינרים



## בדיקת חוץ

לאחר בדיקת הפנים יש להוציא את הריאה החוצה ולהסתכל על כל חלקיה. ההסתכלות מאפשרת, בדרך כלל, מידע טוב יותר על השנויים בריאה מהמישור. ההסתכלות זו חשובה בעיקר כשנמצאת ריעותא<sup>18</sup> מסוימת בבדיקת הפנים. באם אין ריעותא בבדיקת הפנים, יש מקרים בהם ניתן לוותר על בדיקה זו<sup>19</sup>.

לאחר ההסתכלות יש הנהגים לנפח כל ריאה<sup>20</sup> ויש שאינם מצריכים ניפוח, אלא אם כן ישנה ריעותא בריאה<sup>21</sup>. אם יש ריעותא וחשש לנקב, בודקים אם יש דליפת אויר, דרך הנקב באמצעות מים<sup>22</sup>.

הם גושים בעלי צורות שונות.

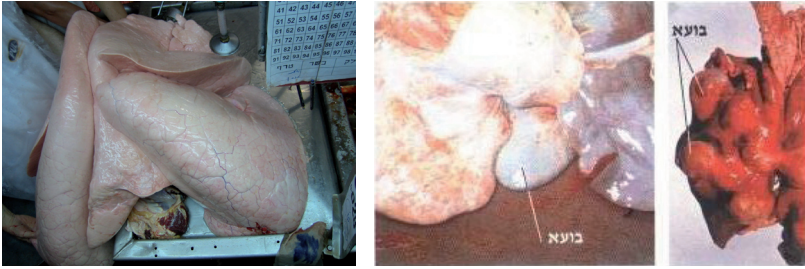
<sup>18</sup> כלומר: כשבבדיקת פנים כבר נמצא משהו העשוי לרמוז על בעיה.

<sup>19</sup> שוחטים רבים נוהגים כך כיום בטלאים וגדיים, ועיין דעות שונות על כך בבית דוד, סימן ל"ט, חלק א', סעיף ב', וביסוד הבית, אות ד', שהאריך בדעות אלו. ועיין בדרכי תשובה, סימן ל"ט, ס"ק כ"ה, בשם שלחן גבוה.

<sup>20</sup> רמ"א, יו"ד, סימן ל"ט, סעיף א'.

<sup>21</sup> שם, ובאחרונים.

<sup>22</sup> הבדיקה נעשית ע"י שימת טיפת מים על המקום החשוד. אם הפצע מבצבץ, סימן שיש נקב במקום. ניתן גם לטבול חלק מהריאה במים ולראות אם יש בעבוע. בגמרא מצוינת הבדיקה כבדיקה בפשורי. הגמרא (חולין מ"ו ב') מביאה גם אפשרויות אחרות, כגון שימת קש או נוצה על המקום החשוד, ואם הם מתנועעים, סימן שיש דליפת אויר.



מימין : בועות. משמאל: ריאה מנופחת. בשמאל החלק הימני נראית הוורדא שהיא למעשה מתחת לריאה



ריאה אחרי הבדיקה, מנופחת שנית.  
המשאבה בידי העובד מימין והניפוח כה חזק שנראים מעין שלפוחיות על גבי הריאה.

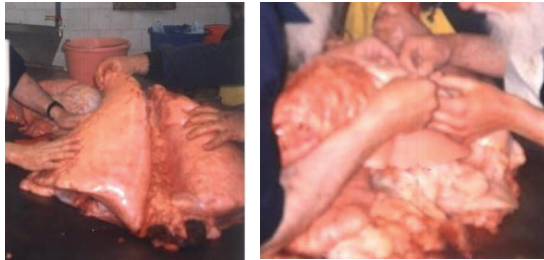
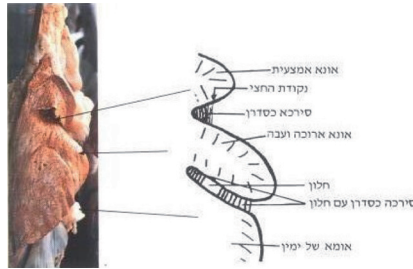


דוגמאות של סירכות דקות



דוגמאות של סירכות עבות

בהדבקות טבעיות בין משטחים קרובים, ללא חלון, אין בעיה וכשר.



מימין הורדת הסירכא ומשמאל הריאה נקייה אחרי ההורדה

יש המורידים את הסירכות ובודקים מתחתן אם יש בצבוע, כתוצאה מנקב. בעניין הורדת הסירכות ישנן ארבע דרגות: א. נענוע הריאה<sup>23</sup>. תוך נענוע קנה הנשימה, נופלות הסירכות, המחוברות רק בצורה רופפת על פני הריאה; ב. הגבהת יד. הבודק מכניס את ידו מתחת לסירכות. בצורה זו מנותקות סירכות המחוברות חלש לריאה (הפעולה חזקה מזו של הנענוע); ג. מיעוץ ומשמוש. המיעוץ מנתק סירכות שהן מחוברות יותר חזק לריאה, מאשר הסירכות המנותקות ע"י ההגבהה; ד. קליפה<sup>24</sup>. בספרי האחרונים מוזכר שיש קולפים את הסירכא מעל פני הריאה. הקליפה נעשית תוך כדי פירוק הסירכא לחוטים דקים והסרת החוטים הללו כל אחד בנפרד<sup>25</sup>. זו השיטה המקובלת כיום ברוב בתי המטבחים.

<sup>23</sup> מקור הדין ברא"ש (חולין מ"ו). יסוד היתר הנענוע מובא בשם מר יעקב גאון. בבית יוסף הובא דין זה, אלא שלהלכה אין המחבר סומך עליו, מכיוון שאין אנו בקיאים בבדיקה. יסוד הדין, לגבי הגבהת היד, אף הוא נזכר ברא"ש, שם.

<sup>24</sup> בספר אדרת אליהו, ס"ק מ"ג, כתב, ששמע בילדותו מהגאון ר' חיים מוולוז'ין ז"ל, שזה המנהג התחיל שוחט אחד מק"ק פראג, וגם בשו"ת שבות יעקב, חלק ב', חלק יו"ד, סימן ס', כתב, שהמנהג התחיל בפראג. בדרכי תשובה, יורה דעה, סימן ל"ט, סעיף י"ג, ס"ק תמ"ז הובאו דעות שונות בנידון. (הדבר נתקבל במידה מסוימת בניגוד לדעתם של גדולי הדור).

<sup>25</sup> דרך קליפת הסירכות תוארה במפורט בבית דוד סימן ל"ט, חלק ו', ס"ק ג"ד, יש לחשוב גם על דרכים אחרות להורדת הסירכות, שלא יפגעו בשכבה החיצונית של הריאה. אם תמצא דרך כזו, ייתכן ויהיה אפשר להכשיר מספר רב של בהמות, שלא מצליחים להסיר מהן את הסירכות בדרך מיכנית.

חילוקי הדעות בין המתירים להסיר את הסירכות ובין המתנגדים לכך, הינו יוכוח שנשאר כהבדל העקרוני שבין השחיטה הספרדית לאשכנזית. המחבר<sup>26</sup> קורא תגר נגד כל צורת מיעוץ ומשמוש. לעומתו כותב הרמ"א בהגהה, שהמנהג להתיר<sup>27</sup>. חילוקי הדעות הם כה יסודיים עד שקהילות אשכנזיות רבות<sup>28</sup> החליטו להחמיר ולאכול רק בשר 'חלק' או 'גלאט', שפירושו הוא שבא מבהמה שהריאה הייתה חלקה ולא משמשו בסירכות.

דרך הסרת הסירכות הייתה מקובלת גם במספר קהילות בצפון אפריקה, היו אף מקומות שנהגו לחתוך את הסירכות בסכין, סמוך לקרום הריאה, ולבדוק אם מבצבץ. במקור חיים, המביא מנהגי קהילות תימן (הלכות טריפות, סימן ל"א, סעיף צ"ו), נמצא כתוב: 'דע שכל מקום שאמרנו בדין הסירכות טריפה, לא טריפה בהחלט, אלא מפרקין הסירכא ומדקדקין שלא יישאר מהסירכא כלום, ואח"כ בודקין בפושרין, אי לא מבצבצא כשרה. וכן המנהג הקדום בכל ארצות תימן מימות קדמונים איש מפי איש. וראו אבותינו לסמוך על הדין ועל האמת, כמשי"כ להם הרמב"ם, מטעם הפסד ממונם של ישראל, ודי להם להתנהג כפי הדין ולא להחמיר. ומצאתי בבדיקות ערבי לחכמי התימן משנת השמ"ו, וז"ל מועתק: חכמי התלמוד היו מתירין הנפיחה לפי שהיו חותכין הסירכא מעיקרה ומחטטין אחריה, ואם יהיה שם נקב יבקבקו המים. ובאו בודקים אחר חכמי התלמוד והיו חותכין הסירכא מאמצעה ונופחין אותה בפושרין, וידוע שאם חתך הסירכא מאמצעה לא ייראה הנקב ולא יבקבקו המים שאפשר שיהיה הנקב נסתם בסירכא, וכשראו חכמי הדורות כך עמדו ונהגו במנהג שכתב הרמב"ם...'. הרי לנו מקור ספרותי המרמז על נוהג הורדת סירכא אצל יהודי תימן.

על הנעשה בקהילות הספרדים בא"י מובא לקמן: בסי' כף החיים, סימן ט"ל, אות רכ"א, כתב: 'ומנהג הספרדים אשר בעיר קדשנו ירושלים ת"ו, היו נוהגים כפסק השו"ע לאסור במיעוץ ומשמוש, אבל אחר זמן המלחמה, דהיינו משנת תרע"ח ואילך, שלקח האנגלי את א"י, התחילו להקל במיעוץ ומשמוש, משום שרבו האוכלוסין, ויש כמה עדות ממקומות שנוהגין להקל במיעוץ ומשמוש, כמו מדי ופרס וכד'. שם מקילין במיעוץ ומשמוש מפני שהגויים אינם קונים בשר טריפה, אלא שעכ"פ הספרדים אשר בעיר קדשנו ירושלים ת"ו עושים שני מיני בשר, דהיינו: בשר הניתר ע"י מיעוץ ומשמוש כותבים עליו כשר וכשתהיה הריאה נקייה בלא סירכות כותבים עליו חלק בלי סירכות וכשר אליבא דכו"ע, כדי שיקנו ממנו היראים והנוהגים כפסק השו"ע. אבל דא עקא שהמון העם אינם יודעים מזה וקונים בשר שאין כתוב עליו חלק, אפי' אותם הנוהגים להחמיר כפסק השו"ע וצריך להזהיר המוכרים והקונים על זה'. (זה לפי תקדים האשכנזים וצריך עיון).

<sup>26</sup> בסימן ל"ט, סעיף י', כתב מרן (ע"פ הרשב"א) כל מקום שאמרו סרוכת הריאה, אין הפרש בין שתהא הסירכא דקה כחוט השערה בין שתהא עבה וחזקה ורחבה כגודל, ולא כאותם שממעכים ביד ואם נתמעכה תולים להקל **וכל הנוהג כן כאילו מאכיל טריפות לישראל**.

ובסעיף י"א כתב: יש מי שכתב שמכניס אצבעו תחת הסירכא ומגביה קצת אם נפסקה מחמת הגבהה כל שהוא סירכא בת יומא היא וכשרה ואין להקל בכך אלא בבהמת ישראל, ואין סומכין על קולא זו אלא בבדוק כשר וירא את ה' מרבים.

ובסעיף י"ג כתב: יש מי שאומר שהבודק יכניס ידו בבהמה בזריזות בלא רפיון ידיים ואם נתפרקה שום סירכא, כשמכניס הבודק ידו, מוציא הריאה לחוץ ובודקה וכו'. ואין להקל בכך אלא בבהמת ישראל, ואין סומכין על קולא זו אלא בבדוק כשר וירא את ה' מרבים.

<sup>27</sup> בסעיף י"ג בהגהה כתב הרמ"א: ויש מתירין למשמש בסירכות ולמעך בהם ואומרים שסירכא אם ימעך אדם בה כל היום לא נתתק ולכן כל מקום שתמעך תולין להקל ואומרים שאינו סירכא אלא ריר בעלמא, ואע"פ שהוא קולא גדולה כבר נהגו כל בני מדינות אלו ואין למחות בידם מאחר שיש להם על מה שיסמוכו וכו'.

<sup>28</sup> בעיקר במזרח אירופה.

## סימון 'חלק' ('גלאט') ו'כשר'

לאור האמור לעיל, התקבל במרבית תפוצות ישראל לחלק בין בשר 'חלק' לבשר 'כשר'. ההתייחסות הייתה רק לריאה ולמצב שאין בה סירכא. היות וברוב התפוצות היו יתר השאלות נדירות, ובאם היו – הוטרפה הבהמה, הרי שבשר חלק היה, בדרך כלל, גם 'בשר שלא הורה בו חכם'.

עם חידוש היישוב בא"י וגדילתו, התעורר הצורך לדון בכל שאלה כבי'הפסד מרובה', ונתעורר הצורך לחלק בין בשר עם שאלות לבין בשר ללא שאלות. המצב בנידון זה בישראל אינו אחיד. יש בתי מטבחים ששמרו על הרעיון העקרוני והתייחסותם ל'חלק' נוגעת אך ורק לריאה<sup>29</sup>. ברוב בתי מטבחים שכל שאלה שנתעוררה בבהמה אינה מאפשרת יותר החלטה של 'חלק' על בהמה זו. בספרי מזון כשר מן החי, הובאה דוגמא של בית מטבחים ששאלה שנפסקה ככשרה, במחט בעובי בית הכוסות, נחשבה כ'חלק'<sup>30</sup>.

הגדרת הבהמה כ'חלק' תלויה במידה מסוימת בהרגשתו של השוחט ובטיב החלטתו<sup>31</sup>. אי לכך, התנדדות בין בתי המטבחים ביחס לאחוזי חלק וכשר גדולות בהרבה מאלו שבאותו בית המטבחים בחדשים שונים של השנה<sup>32</sup>.

עיון בערכים מבתי המטבחים<sup>33</sup> מראה שקצת יותר מחמישים אחוז של הבשר הנו חלק וכארבעים אחוז של הבשר הנו כשר. (ראה גם לעיל עמודים 104-105)

<sup>29</sup> בספר כף החיים, יו"ד סימן ט"ל, אות רכ"ב, כתב: ומנהג האשכנזים אשר בעיר קדשנו ירושלים ת"ו נוהגים להקל במעוך ומשמוש וכו', אלא שעושים גם כן שני מיני בשר, הניתר במיעוד ומשמוש כותבים עליו **כשר**, וכשתהיה ריאה נקייה בלא סירכות כותבים עליו **גלאט**, ר"ל חלק בלי סירכות כדי שיקנו ממנו החסידים והיראים המחמירים לעשות אליבא דכו"ע, יעויין להלן אות ש"י.

ובאות ש"י מביא שהשל"ה צוה לבניו שלא יקנו מבשר בהמה שמיעכו בה הסירכא שלא כסדרן ודומיהן, וכן נוהגין אנשי מעשה במדינות הללו עד היום. וחיוב על הבודק להגיד להם איזה בהמה נתכשרה ע"י מיעוד או כפשוטה.

מכאן שיש יסוד למנהג להבחין רק בריאה בין חלק לכשר. אם כן גם כאן נראה שהכוונה לאפשר בשר למחמירים (ואלו רוצים בשר שלא הורה בו חכם).

<sup>30</sup> לא כל הבהמות היו חלק ללא שאלה, מכיוון שחלק מהן סבל גם ממחט בעובי בית הכוסות, שנבדקה ונמצא שלא חדרה מעבר לעבר.

<sup>31</sup> תנועה גדולה נתקבלה בין השוחטים גם בהערכת **שאלה** – שוחטים בקיאים לא ראו שאלות, במקרים רבים, כשעמיתיהם מצאו שיש מקום לשאלה; וכן בהערכה של סירכא דקה וסירכא עבה. הסרת סירכא חיצונית מבלי לפגוע בבשר הריאה, היא אמנות שאפשר ללומדה. במקרה שיעבוד שוחט מומחה, יישארו כטריפות רק הריאות שיש בהן סירכות פנימיות.

<sup>32</sup> ההנחה היא שאותו צוות שוחטים שוחט בקביעות באותו בית מטבחים ואינו עובר מבית מטבחים אחד לשני – דבר זה נכון ע"פ רוב, אך לא תמיד.

<sup>33</sup> בטבלאות שהובאו בספרי מזון כשר מן החי.

### מניעת הטריפות<sup>34</sup>

הסירכות נוצרות, כאמור, מהיקוות נוזלים בחלל החזה לאחר דלקת ריאות. מעניין לברר, האם מספר הסירכות משתנה בהתאם לתנאי גידול שונים<sup>35</sup>.

בהשוואת צורת ההתיישבות. בהשוואת התוצאות מחמשה מושבים לתוצאות מחמשה קיבוצים, התברר שאין הבדל משמעותי בין השניים. מכאן, שאין לייחס את תופעת הטריפות, ובעיקר הסירכות, לצורה מסוימת של ממשק הרפת.

השוואת גידול לבשר וגידול לחלב. השוואת משקי החלב למשקי הבשר נעשתה בשתי צורות. בצורה הראשונה הושוו חמישה משקי חלב עם חמישה משקי בשר, המגדלים לבשר גם בהמות מגזעי חלב. השוואה זו הראתה, שלא היה הבדל באחוז הטריפות בין שתי הקבוצות. לעומת זאת, כשהושוו שלושה משקים המגדלים בקר מגזעי חלב לשלושה משקים אחרים המגדלים בקר מגזעי בשר, הראתה ההשוואה אחוז טריפות קטן בהרבה בגזעי הבשר, תוצאה זו התבטאה בעיקר אצל העגלים לפיטום.

המסקנה היא, שיש הבדל בין העגלים במשקי בשר טיפוסיים, סיבת ההבדל אינה יכולה להיות בהזנה, שכן אם נמצאים עגלים 'פריזי-ישראלי' – גדל אחוז הטריפות. לגזעי הבקר חשיבות ראשונית-במעלה לגבי שיעור הטריפות: הוא רב יותר בבקר 'פריזי-ישראלי' מאשר ב'ערבי', ב'ברהמה' ב'הרפורד' ובדומיהם.

משמעות תנאי הגידול. בהשוואת עגלים ממשקים בעלי תנאי גידול דומים, כשקבוצה אחת גודלה בסככות סגורות, או בסככות הנסגרות בלילה; ואילו בקבוצה האחרת, סככות העגלים היו פרוצות לרוח, נמצא שאחוז הטריפות היה גדול יותר במשקים המגדלים בסככות פתוחות, תוצאה זו בולטת בעגלים: 18.5% לעומת 8.0%. המסקנה המשתמעת מכאן היא, שלהצטננות רגילה יש השפעה על שיעור הטריפות בבני הבקר.

אם מסקנה זו נכונה, הרי שגם בעדרי הבשר צריך שיעור הטריפות לעמוד ביחס לזמן, שהבהמה עומדת חשופה לרוח.

בהשוואת עדרים ללא מרעה עם עדרים העוברים תקופת מרעה, היו התוצאות הפוכות. מכאן, שהחשיפה לרוח גורמת להופעת סירכות בריאה רק אם יש גורם נוסף. גורם נוסף זה, בעגלים צעירים מגזעי חלב, הוא, שהם חדלים לקבל את מנת החלב או תחליפיו באופן פתאומי הרבה יותר מאשר העגלים מגזעי הבשר, היונקים. אלו האחרונים עוברים למזונם החדש בהדרגה.

<sup>34</sup> רעיון הטיפול נגד סירכות מובא כבר בספרי הפוסקים, בשו"ע (יו"ד, סימן ל"ט, סעיף י"ב) כתב המחבר: טוב להשקות הבהמה סמוך לשחיטה. הסיבה לדברי האחרונים (ראה ש"כ, שם) שאם לא ישקו את הבהמה תמצא מלאה סירכות. אי לכך, מוצעת כאן דרך לטיפול בסירכות לפני השחיטה. ברצוננו למצוא דרכים לטיפול בסירכות ולמנוע אותן מוקדם עוד יותר.

<sup>35</sup> המחקר נעשה במשקים שונים והובא בספר מזון כשר מן החי, בו הושוו אחוזי הטריפות במשקים שונים שבהם היו תנאי גידול שונים לעגלים.



לאישור הנחה זו, הושוו משקים המכירים מחלות בגמילה לבין אלה שאינם מכירים בעיות בגמילה. ואכן, נמצא הבדל בולט ביניהם. המסקנה היא, שגמילת העגלים גורמת לחולשה גופנית. כתוצאה ממנה רגישים העגלים להצטננויות. הצטננויות אלו תוקפות יותר, ככל שהעגל נתון יותר לרוח פריצים. חולשה זו אינה קיימת בגזעים בהם הגמילה טבעית ואיטית<sup>36</sup>.

גם בבדיקות שנעשו מחוץ לישראל התברר, שעגלים שגודלו בתנאים טובים, והם בריאים יותר, היו פחות סירכות<sup>37</sup>.

הדרכים הנראות ביותר להפחתת הסירכות הן: הגנה בעת הגמילה, גמילה איטית יותר, וטיפול מידי עם הופעת שיעולים וכד'<sup>38</sup>.

### סיכום: גורמי הסירכות

1. סירכות הריאה שכיחות יותר בבני-בקר מגזעי חלב.
2. רוב סירכות הריאה נוצרות עקב הצטננויות.
3. כנראה, מתן תחליפי חלב וגמילה מהירה, יחסית – משמשות גורם מזרז להצטננויות.
4. כדי לדעת, האם מהירות הגמילה מהווה גורם לחולשת העגלים, יש צורך לערוך מחקר נוסף.
5. כדי למנוע סירכות – יש לטפל מיד בכל תופעת הצטננות, ורצוי למנוע הצטננויות בעת הגמילה.
6. עדיין יש לברר: האם אלו הם כל גורמי הסירכות?
7. ייתכן וניתן לטפל בסירכות לאחר הופעתן, אך נושא זה טרם נחקר.

### אבחון סירכות לפני השחיטה

הסירכות גורמות לשינויים בפעולת הריאות. ייתכן ואפשר, בעזרת בדיקת פעילות הריאה, להיוודע האם ישנן סירכות (גדולות) בריאה.

---

<sup>36</sup> להוכחה סופית של הדבר יש עדיין צורך לערוך ניסויי גמילה מחלב ומתחליפיו בהדרגה שונה. מחקר זה טרם נעשה.

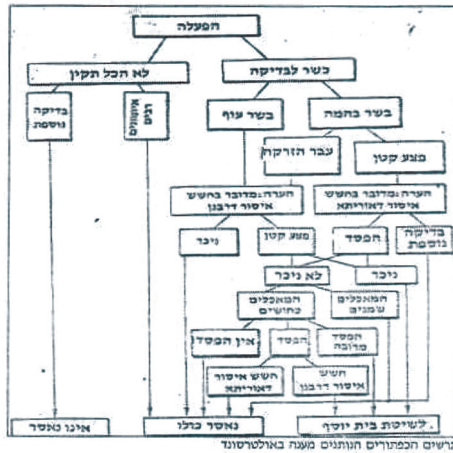
<sup>37</sup> ראה בהערה הבאה.

<sup>38</sup> בשנת תשמ"ג התעוררה במנצ'סטר שבאנגליה בעיה. מספר הטריפות עלה והספקים לא היו מוכנים לספק די בהמות לשחיטה הכשרה, שיספקו את כמות הבשר הנחוצה לאוכלוסיה היהודית שם. ערכנו מחקר להתחקות על גורמי הטריפות. התברר שגם שם היו הרבה יותר טריפות במשקי פיסום, לעומת בהמות שגדלו במשקים בתנאים טבעיים.

ערכנו ביקורת בעגלים גם בצרפת ובמקומות שונים באירופה. התוצאות דלעיל אושרו מעבר לכל ספק. מעניינת העובדה, שרופא וטרינרי, שראה את העגלים לפני השחיטה, ידע לומר מראש איזה עגלים יהיו כשרים ואיזה לא. הוא צדק ב%95 של המקרים.

לאחרונה הוצע להשתמש במכשירי אולטרה-סאונד לשם בדיקת פעולת הריאה לפני השחיטה. ייתכן שאפשר, בעזרת הסכימה הבאה, לאתר את הסירכות ולקבל את סיווג הבשר, גם מבחינת הכשרות, עוד לפני השחיטה. מחקרים כאלה מבוצעים במקומות שונים בעולם, ומטרתם לא רק לעניין הכשרות<sup>39</sup>.

ייתכן גם שיהיה אפשר לאבחן את הסירכות ברפת. בהמה שיש לה סירכא היא ספק טריפה. אם תאובחן הסירכא ביום מסוים וכעבור י"ב חודש יתברר שאותה סירכא קיימת בריאה ולא התפשטה. האם אפשר לומר שזו אינה סירכא מטריפה, ואין צורך לבדוק אותה? שאלה זו נשארת פתוחה.



## תקציר

את הריאה בודקים בתוך בית החזה. רואים אם יש שינוי במבנה ואם יש הדבקות לאיזה שהוא מקום: לחלק אחר של הריאה, לצלעות או לאיברים אחרים. בדיקה זו נקראת בדיקת פנים. אח"כ מוציאים את הריאה ועושים בדיקת חוץ, בה רואים את כל הריאה, מנפחים אותה ורואים שאין בה שום שינוי שיכול להטריף.

<sup>39</sup> ראה למשל: William, A.R. Ultrasound application in beef cattle research and management, J. Anim. Sci. 80, E183, 2002

---

## פרק ט':

# בדיקת בית הכוסות

---

לעתים קרובות מוצאים שינויים בבית הכוסות. הללו נגרמים בעיקר ע"י גופים זרים הנבלעים ע"י הבהמות, ונמצאים בעיקר בבקר. תופעה זו נקראת ע"י חכמינו: 'מחט בעובי בית הכוסות'.

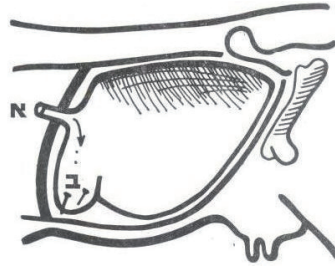
### הבעיה

'כלחוד השור את ירק השדה' – מעיד הפסוק. דרכו של השור לאכול כמעט ללא אבחנה מכל הבא לפיו. בית הכוסות היא קיבה קטנה הסמוכה לסרעפת וכל גוף זר הנכנס דרך הוושט נופל תחילה לתוכה.

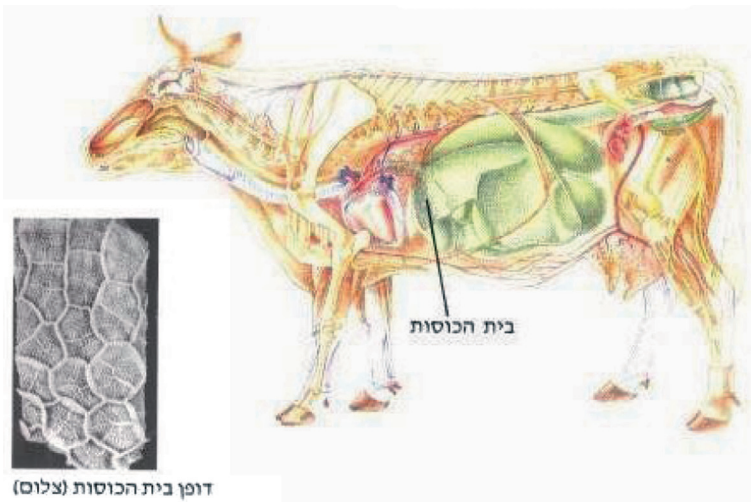
גופים זרים הנבלעים ע"י הבקר מגיעים לבית הכוסות. אם הם כבדים הם נשארים בתחתית בית הכוסות ואם הם חדים הם לפעמים נתקעים בדופן. לכן הלימוד המיוחד שמחט בעובי בית הכוסות מצד אחד (הפנימי) כשרה, משני צדדים (שחדרה מצד לצד) טריפה.

ייתכן שגוף בלתי נעכל עובר את כל צינור העיכול ומופרש בצואה החוצה ואז אין שום בעיה. לעתים הוא נשאר בבית הכוסות. במידה והוא נשאר במקומו, והוא חד, עלול הוא לנקוב את דופן בית-הכוסות.

ראינו בפרקים הקודמים, שטריפה זו נפוצה כיום. אכילה גסה של הבקר הנה תופעה נפוצה בעידן בו כולאים את הבקר ברפתות. המזון מוגש לבהמה הרעבה בבת אחת. היא אינה לועסת אותו אלא בולעת אותו כולו כמעט בבת אחת. הלעיסה נעשית רק עם העלאת הגירה.



סכמה של נפילת גופים זרים מהוושט לבית הכוסות. א. סוף הוושט: ב. בית הכוסות ובתוכן מסמרים, שאחד מהם נעוץ בדופן.

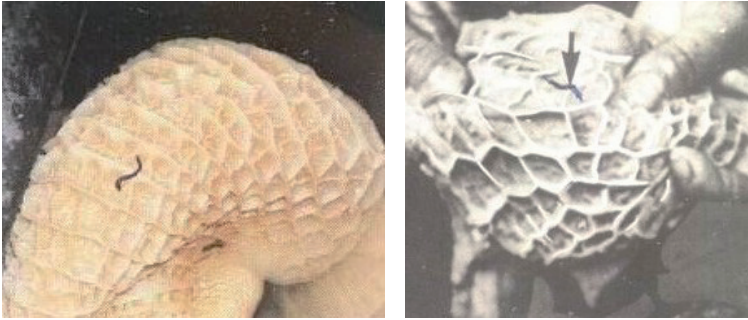


בית הכוסות

## הבדיקה

מיד בפתיחת הבטן, מכניס הבודק את ידו בכוון לטרפס הכבד - לסרעפת. כל הקיבות חלקות מבחוץ וכן הסרעפת. הבודק ממשמש סביב סביב ובמידה ויש גופים חדים בבית הכוסות, הוא מרגיש בהם. באם גוף חדר דרך הדופן של בית הכוסות הוא ירגיש בו או ייתקל בהדבקה של בית הכוסות לסרעפת. אם בית הכוסות נמצא סרוך לטרפס, סימן הוא שיש לחץ פנימי בתוך בית הכוסות ומגע הדוק בינו לסרעפת. הדבר מעורר חשד לגוף זר בדופן בית הכוסות. אם ישנה הדבקה כזו, הבודק חותך, לאחר הוצאת המעיים והקיבות, את החלק הזה של בית הכוסות ומסתכל האם ישנו נקב שעבר את כל דופן בית הכוסות. אם הגוף החד נמצא בקצהו מחוץ לדופן, הבהמה טריפה. עקב שכחותה של טריפה זו, מנסים לבדוק אחריה<sup>1</sup>. טריפה זו מופיעה רק בבקר ובעיקר בבקר החי ברפתות.

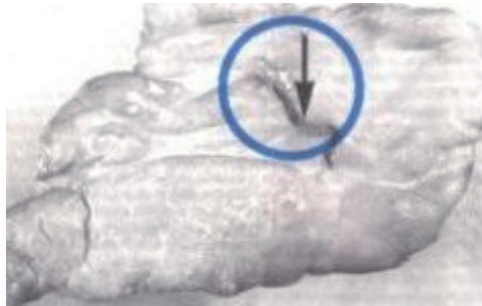
<sup>1</sup> עיין בספר זבח שמואל, בסוף דיני בדיקות, וכן בסעיף העוסק בבדיקת פנים, שבספר זה.



חוט ברזל נעוץ בדופן בית הכוסות. החץ מצביע על מקום החוט. משמאל צלום

כשנמצאת הדבקה בין בית הכוסות לסרעפת – לטרפש הכבד, חותכים את ההדבקה בצדה הסמוך לטרפש ומוציאים את הקיבות ופותחים את בית הכוסות. אם לא נמצא גוף זר וגם אין סימנים לכך אלא העור הפנימי שלם – אין כל חשש לטריפה.

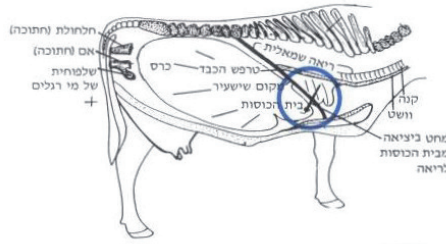
נמצא גוף זר בתוך דופן בית הכוסות, יש לעקוב אחריו ולראות אם הוא חודר מעברו הפנימי של הדופן ועד לעברו החיצוני<sup>2</sup>. אם הוא חודר מעבר לעבר, הבהמה טריפה, אם אינו חודר, ונמצאת שכבה שאין בה סימני נקב, כשרה<sup>3</sup>.



מחט בחלב המכסה. חדרה מבית הכוסות ונמצאת בחלל הגוף בתוך השומן

<sup>2</sup> פוסקים שונים טוענים שבית הכוסות שונה מהמסס בכך שיש לו שני עורות. לכן אפי' ניקבו שניהם זה שלא כנגד זה כשרה. יש גם הטוענים שהמדובר דווקא באותו אזור של בית הכוסות בו ישנם שני העורות. עיי'ן יו"ד, סימן מ"ח בדרישה, אות ד', ערוך השולחן, שם, סעיפים ל"ח-מ"ו ובחזו"א, יו"ד סימן ג'.

<sup>3</sup> ישנם פוסקים הנוטים להחמיר אם ישנה סירכא מצד אחד וגוף זר מצד שני, אפילו כשהם זה שלא כנגד זה (שו"ת יד הלוי, יו"ד, סימן י'). אחרים נוטים להקל, לפחות, בהפסד מרובה. במלמד להועיל (יו"ד תשובה ח') כתב: על כן אין לסמוך להתיר אם המחט תחוב ופיה כנגד הסירכא ע"י בדיקה כנייל, כי אם בהפסד מרובה ובשעת הדחק גדול וכו', ואף באופן זה ראוי לכל בעל נפש להחמיר על עצמו.



מחט שהגיעה לריאה

### הפתרונות – מניעת הטריפה

הניסיון מראה שמרבית הגופים החדים הללו הם מסמרים, חוטי ברזל, ברגים וכד', שתכונתם המשותפת שהם עשויים ברזל. הברזל הוא כידוע חומר פרו-מגנטי, ולכן קיימת אפשרות לפעול באמצעות מגנט.

ניתן להשתמש במגנטים לעיכוב הברזל לפני הגיעו אל הבהמה; למשל, קשירת מגנטים, בנוסף לזה שבמתקני הכנת התערובת לבקר, מעל אבוסי ההאכלה.

במקומות בהם מגדלים את הבקר בצורה מבוקרת, הצליחו באמצעות מכשירים מגנטיים, למנוע כניסת חמרים מתכתיים לתוך המזון. למרות הכל, ובעיקר במקומות שהגידול אינו מבוקר, טרם הצליחו להשתלט על מנגנוני הכנת המזון, בצורה יעילה, עד כדי כך, שלא יהיו בכלל גופים זרים בתוך המזון<sup>4</sup>. בשנים האחרונות אכן, מוכנסים מתקנים מעין אלו לכל מכוני התערובת. דבר זה מקטין את נזקי הגופים הזרים בתוך המזון המוגש לבהמות.

יש אפילו שמאכילים מגנטים לבהמות. הגופים הזרים מתקשרים למגנטים אלו, ונשארים בבית הכוסות של הבהמה, ומוצאים אחרי השחיטה<sup>5</sup>.



מחטים נעוצות בעובי בית הכוסות בדרגות שונות ובאמצע אחת שסופחה למגנט ואינה מגיעה לדופן

<sup>4</sup> מנקי הקיבות בבתי המטבחים יעידו שמוצאים בקיבות הבקר שלל חפצים מגדלים שונים, החל במטבעות, מסמרים וכלה בחפצים גדולים, (באחד המקרים מצאנו מטריה).

<sup>5</sup> ראה למשל מאמרו של ד"ר א. ראט, השדה, כרך מ"ה, חוברת ו', תשכ"ה, בו הוא מדווח על מכשיר המוכנס לבית הכוסות ונשאר שם עד אחרי השחיטה. למכשיר זה נצמדים הגופים הזרים. מכשיר זה נמצא יעיל במקרים רבים. במגנט כזה אפשר להשתמש שוב ולהאכילו לבהמה אחרת.

## תקציר

פרות אוכלות מכל הבא לפיהן, ולכן הטריפה הזו נפוצה, בעיקר בפרות הנמצאות בתוך המאהלים של הבדואים, ברפתות סגורות ובמקומות הפיטום. בהמות היוצאות למרעה, אינן כל כך להוטות אחרי המזון ולפיכך בררניות יותר. קל לבדוק אחרי טריפה זו. בזמן בדיקת הפנים, מכניסים את היד בין הסרעפת (טרפש הכבד) לבין בית הכוסות. כל הדבקה שבין בית הכוסות לסרעפת נגרמה ע"י גוף זר. אם מוצאים הדבקה, לוקחים את קטע בית הכוסות ובודקים אותו מבפנים ומבחוץ.

## פרק י': נקב בכרס

קורה לעתים שפרה אוכלת אוכל שאינו ראוי לה. לעתים האוכל הזה יוצר גזים ובהמה מתנפחת. היא מתנפחת והולכת עד שהכרס שלה 'מתפוצץ', תחת העור והיא מתה. ראיתי פעם תהליך כזה בשבת. כיוון שהיה יום השבת, לא הייתה אפשרות לטפל בו כדבעי, והעגל מת כעבור כשעה. האפשרויות להציל בהמה כזו, הן להעלות את החלק הקדמי גבוה. לפעמים זה מספיק להביא את הבועה לקצה הוושט, והגזים יכולים לצאת דרך הוושט. שיטה שנייה היא להכניס צינור דרך הפה (או דרך האף) עד לכרס. אם הקצה מגיע לחלק עליון של הכרס, הגזים יצאו. לרופא הוטרינארי הדתי יש צינור שבסופו מצוץ שאפשר לנפחו, ואז הוא מגיע לחלק העליון של הכרס. כל התהליכים שהגדרנו הם מסובכים ואורכים זמן. הוטרינר הנמצא במקום תוקע טרוקר (סכין משולש חד עטוף נדן) מצד שמאל של הבהמה במשולש המתאים (ראה תמונה) ומיד מוציא את הסכין מתוך הנדן וכעבור מספר דקות כל הגזים יוצאים והבהמה שבה לחיותה הרגילה. עם הוצאת הנדן, החור נסגר ועפ"ר מחלים מהר, אבל נשארת סירכא וצלקת. החקלאים מכירים את התופעה, אם אין להם עפ"ר טרוקר, הם פשוט דוחפים סכין באותו המקום.

התופעה מוכרת מזה מאות שנים ונידונה כבר בפוסקים. אחת התשובות היא בבינת אדם<sup>1</sup>. הוא מעלה להלכה שהבהמה היא ספק טריפה ומותרת לאחר י"ב חודש או אם נתעברה והמליטה לאחר הדקירה. עיקרה של השאלה היא, היכן הכרס הפנימית, שכן במשנה<sup>2</sup> נמנות הטריפות וביניהן הכרס הפנימית שניקבה או

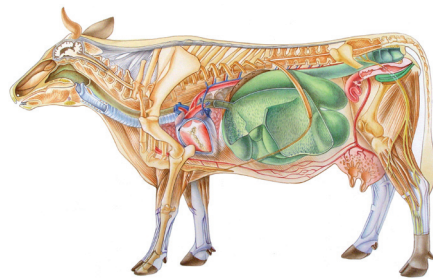
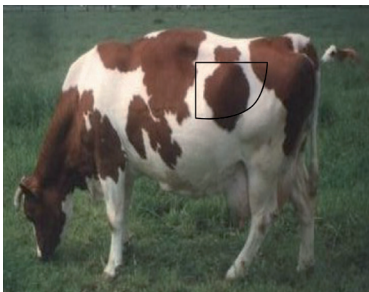
<sup>1</sup> על חכמת אדם, כלל י"ט.

<sup>2</sup> חולין פרק ג' משנה א'.



שנקרע רוב החיצונה [ר' יהודה אומר הגדולה טפח והקטנה ברובה]. אם מדובר בנקב בכרס הפנימית הרי היא טריפה. אם המקום אינו בכרס הפנימית צריך החור להיות או רוב או לפחות טפח כדי שהבהמה תהיה טריפה. בגמרא<sup>3</sup> ישנו דיון על מיקומה של הכרס הפנימית: ישנה עדות של רב נתן בר שילא ריש טבחיא דציפורי שמדובר בסניא דיבי (המעיי העיור), ר' ישמעאל אמר איסתומכא דכרסא. היכן זה לא ברור, שכן אפילו רש"י כותב ואיני יודע מהו, רב אסי אמר מקום צר יש בכרס ואיני יודע מה הוא, רב אחא בר עוא בשם רב אסי אמר מן המיצר ולמטה (המיצר הוא האזור בו מוגבל הכרס ע"י הכבד והריאות), ר' יעקב בר נחמני אמר בשם שמואל מקום שאין בו מילת (מעין שערות בצד הפנימי של הכרס), רבי אבינא אמר בשם רב שמדובר הוא בטפח בוושט הסמוך לכרס, במערבא (בא"י) אמרו בשם ר' יוסי בר חנינא כל הכרס כולו הוא הכרס הפנימי. לכל השיטות ישנו בכרס מקום שאינו כרס הפנימי, פרט לשיטה האחרונה, שלפיה הכרס החיצונה הוא המקום בו הטבחים פותחים את הבטן (מהצד התחתון של הבהמה העומדת) להוציא את האיברים הפנימיים. עיון בדברי הפוסקים מראה שהטור<sup>4</sup> אמנם מביא כל הדעות ומסכם שהדעה האחרונה שכל הכרס הפנימי שניקב בכלשהו הוא טריפה. בשו"ע הוא מביא רק דעה זו. מצד שני, אם רואים רק הדבקה, אין צורך לחשוש או לבדוק. חשש כזה קיים רק בריאה.

עם התרבות המקרים באזורים מסוימים, חפשו דרך למנוע את ההתנפחות. כנראה נמצאה זריקה שאפשר להזריק לבהמה ומונעת את ההתנפחות. מגדלים מסוימים התחילו 'לחסן' את הפרות, ע"י מתן זריקה לתוך הכרס. ברוב גדול של המקרים הזריקה ניתנת לתוך חלל הכרס. במקרים מסוימים היא ניתנת רק לתוך הדופן<sup>5</sup>.



בתמונה הימנית נראים האיברים מצד שמאל. כל החלקים הנראים הם חלקי כרס. בתמונה השמאלית מסומן מקום המשולש שאפשר לדקור בו.

<sup>3</sup> חולין נ' ב'.

<sup>4</sup> יו"ד מ"ח.

<sup>5</sup> דעת הרב ע. יוסף ביביע אומר, חלק ח', יו"ד סימן ב', שהבהמה מותרת לאחר י"ב חודש, גם לאחר דקירה בטרורק, שכן היא רק ספק טריפה. את החלב של בהמה כזו, יש לערבב ברוב של חלב כשר, לכל הדעות, ורצוי לערבבו ביותר משישים (הוא מציע לכתחילה).

מה דינה של זריקה שניתנה לתוך חלל הכרס? מצד אחד אנו פוסקים שהשומן שעל הכרס אינו סותם<sup>6</sup> ולכן לא אומרים כמו בריאה, ריאה שניקבה ודופן סותמתה<sup>7</sup>, או מרה שניקבה וכבד סותמתה<sup>8</sup>. הכלל הוא שאומרים שיש סתימה, אם הסותם סותם נקב שדרכו יכל לעבור חומר מצד אחד לצד שני והסתימה היא מחומר סמוך שהוא טהור. שומן המקיף את הקורקבן סותם<sup>9</sup> או שומן המקיף את הלב סותם<sup>10</sup>. מה הדין בהזרקה? עם הכנסת המחט, עד שהיא לא עברה מעבר לעבר הדופן אינה נקובה. כשהמחט עברה את הדופן, ישנו אמנם נקב, אבל בנקב זה לא יוכל לעבור שום דבר. באותו הרגע הוא לא עשה נקב ממשי והוא סתום על ידי המחט. עם הוצאת המחט, בשלב ראשון, בו המחט נעוצה בדופן, הנקב נסתם על ידי בשר הדופן שהוא טהור ובהוצאת המחט הכל סתום. הראייה היא שמציאות נקב ניכרת ע"י קורט דם. כאן אין למצוא דם לא מהצד הפנימי ולא מהצד החיצוני, כי למעשה הכל סתום. כל אחד מכיר את התופעה כשהוא מקבל זריקה. איני רוצה לפסוק כאן את ההלכה, אך יש מקום לעיון בשאלה.

יתר על כן, בדקירת טרוקר, חל עקרונית אותו העיקרון. עד הוצאת הנדן ויכלו גזים ואולי טיפות נוזל לעבור דרך הנדן, אבל לא דרך הפצע, ועם ההוצאה, הסתימה באה בבשר בכרס עצמו. יש הבדל בין שני הדברים. בדקירת טרוקר נעשה חתך ממשי בדופן, אלא שעם הוצאת הנדן הוא מתכווץ ואינו נראה, בעוד שבזריקה לא נחתכת רקמה ולכן כל שכבה סוגרת מיד.

## בדיקות הנקיבות

### מיקום הנקיבה

הניקוב יוכל להיעשות רק במשולש שבין הצלע האחורית, חוליות העצה ושרירי הבטן ראה תמונה בעמוד הקודם.

מקום זה אינו בסביבת הסניא דיבי, לא במיצר, ולא בוושט בטפח הסמוך לכרס וגם לא בכרס בטפח הסמוך לוושט.

<sup>6</sup> שם סעיף ב'.

<sup>7</sup> חולין מ"ח, ויו"ד ל"ט י"ח.

<sup>8</sup> יו"ד מ"ב א'.

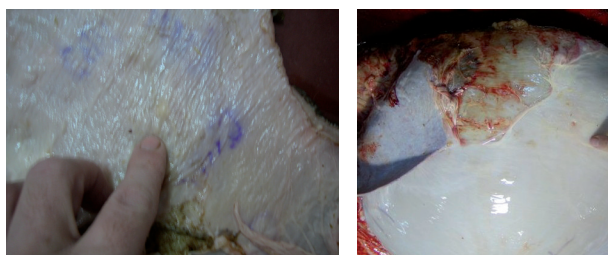
<sup>9</sup> יו"ד מ"ט ב'.

<sup>10</sup> לדעות מסוימות, יו"ד מ'.

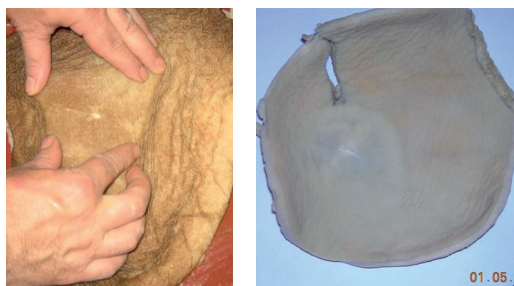
## כיצד נראית נקיבה



בתמונה מימין נראה חור בכרס משמאל: רק עם מתיחת האזור, אפשר לראות נקב בכרס



במרכז התמונה הימנית נראה מקום הדבקת הטחול. משמאל ממנו נראה הטחול. מקום הנקיבה איננו נראה ברור, אבל הוא מול האצבע שבתמונה השמאלית. הדבר מוכיח שאכן נקיבה היא במקום הנראה בתמונה הראשונה.



במרכז התמונה מסומן בחץ, רואים מעין כוכב שיכול להיות שריד של הזרקה

## תקציר

אם יש חשש שהכרס נוקבה מוציאים את קטע הכרס, הנמצא בבהמה החיה, במשולש שבין הצלעות עמוד השדרה והקולית ובודקים אותו.

## פרק י"א: שנויים בריאת העוף

### מבנה ריאת העוף ובדיקתה

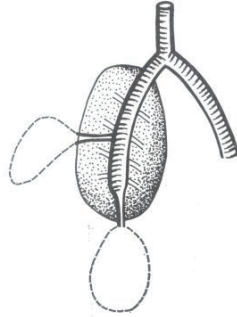


ריאות העוף שונות מריאות היונקים בפרטים בולטים אחדים. ביונקים הריאות הן שקים אטומים. כל אויר הנכנס דרך קנה הנשימה נכנס אך ורק לריאות ואינו מגיע למקומות אחרים, אפילו לא לחלל החזה. ריאות העוף אף הן שקים אטומים, אלא שמתוך הסמפונות יוצאים צינורות, העוברים דרך חורים שבמעטה הריאה ומתחברים לשקי האוויר שבחלל החזה, הבטן ואפילו בתוך עצמות הגפיים. יתר על כן, ריאות העוף מחוברות לצלעות וכדי להוציאן יש צורך לקרוע לפחות את מעטה הריאה, בעוד שריאות הבהמה תלויות באופן חופשי בחלל החזה.

נוכח הבדלים אנטומיים אלו חייבים להיות הבדלים בדינים ובדרכי הבדיקה של ריאות העוף<sup>1</sup>, לעומת ריאות הבהמה. יתכן וקביעת מצב הריאות (גם מבחינת ההלכה) יוכל להיקבע על-ידי מישוש הריאה וראיית שינויים בצורתה.

<sup>1</sup> עיין לעיל במניין הטריפות ובשו"ע יו"ד ל"ה, סעיף יי.

ייתכן גם לבדוק את ריאת העוף בנפיחה, אך במקרה זה, יש לשים לב לבריחת האוויר לתוך הצינורות המוליכים לשקי האוויר.

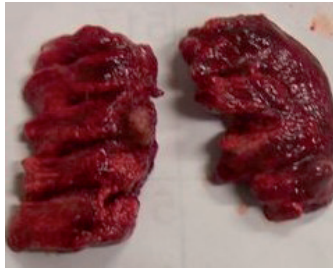


מערכת שקי האוויר בריאות העוף.

מתוך הסמפון הנכנס לריאה יוצאים סמפונות קטנים לבשר הריאה ולשקי האוויר.

### מחלות ריאה מיוחדות העשויות לגרום לטריפה

במקביל להתפתחות שיטות חדשות בגידול העופות, מופיעות מחלות חדשות, הגורמות בין היתר שינויים לריאת העוף<sup>2</sup>. מחלות אלו הופיעו בעבר בעופות בודדים בלבד ואילו כיום, עם הגידול המרוכז, הן פוגעות בבת אחת בלחקות שלמות.



זוג ריאות שהוצאו מעוף. אין להן צורה רגילה. רואים חריצי הצלעות. צבען הוא אדום כדם וגודלן 3 X 2 ס"מ

היות וייתכן ששינויים אלו מטריפים, כולם או מקצתם, מן הראוי לתת אליהם את הדעת. חלק משינויים אלו אפשר למנוע באמצעות טפול מתאים. היות וכיום אפשר לקבל בקלות את מחיר העוף הכשר, גם בשיווק לשוק שאינו כשר, אין המגדל מעוניין להשקיע מאמץ במלחמה במחלות אלו. החלטה, להחמיר ולהטריף עופות אלו, גם במקרה של ספק, תדרבן את המגדל לדאוג לבריאות יתר<sup>3</sup>.

<sup>2</sup> על הצורך לבדיקה, ראה גם שו"ת מנחת פרי, כרך א', ירושלים תשנ"ה, סימן מ"ח.

<sup>3</sup> בארצות שונות אסורות עופות אלו באכילה מטעמים היגיניים-תברואתיים.

נעמוד על שתיים מהחשובות שבמחלות:

### מחלת מרק (Marek) ומחלת לויקוזיס (Leucosis) בעופות.

במקרים רבים של מחלות אלו, מופיעים גידולים (סרטניים) בריאת העוף. למחלת מרק מספר צורות הופעה. הצורה הפוגעת בריאות מופיעה בעיקר בגיל שישה עד שנים עשר שבועות. במקרים אלו נשלחים הפטמים (העופות הצעירים) הנגועים לשוק. התמותה מהמחלה נמשכת עד לגיל ארבעה חדשים ומעלה.

ריאה הנגועה במחלה צבעה לבן אפור; לעומתה, הריאה הבריאה נראית בצבע וורוד-אדום. ריאה רגילה היא רכה ואלסטית כספוג, ובחתיך דרכה ניתן לראות מבנה של ערוגות. הריאה הנגועה נראית, בחתיך, כעשויה מגוש אחד ומגעה הוא כבשר, עקב קשיותה של הריאה הנגועה, נראים בברור חריצי הצלעות והחלוקה של הריאה לאונות נראית ברור יותר. בדרך כלל אין הדבקות וסירכות, נוספות על הרגיל, בריאת העוף.

על פי רוב מופיעים במקביל בתרנגולים הנגועים גם גידולים באיברים אחרים; כגון באשכול הביצים, באשכים, בכליות ובעופות מבוגרות גם בכבד ובטחול. הופעת הגידולים במקומות אלו, יכולה לשמש כסימן היכר למחלה, ולעיתים קרובות משקפת את המצב בריאה.



שניים בריאת העוף.

א. ריאה נורמאלית; ב. ריאת התרנגולת במחלת הליקוזיס; ג. ריאת תרנגול חודו בדלקת הריאות. (הסרגל משמאל מראה גם את השנוי בגודל)

### דלקת הריאות בהודיים (בתרנגולי הודו).

בתרנגולי הודו שכיחה דלקת ריאות, הנקראת בשם "כולירה" (כולירע, אולי גם חולי-רע), והנגרמת על ידי בקטריות ממשפחת הפסטורלה (*Pasteurella multocida*). גורם מחלה זה נמצא למעשה כמעט בכל לול, ואפשר להילחם נגדו ביעילות, באמצעות תנאי סניטציה מתאימים.

הריאה נראית במחלה זו גדולה וצבעה אדום כהה עד שחור. יש והיא עטופה בשכבה מוגלתית הנראית כמעטה שומן לבן העוטף את כל הריאה או חלק ממנה. כשהמחלה נמצאת בעיצומה, הריאה נפוחה, קשה ככבד וחריצי הצלעות נראים כחתכים שנעשו לתוך בשר הריאה. בחתך דרך הריאה נראית בשרה ככבד ולפעמים פזורים בה שלפוחיות קטנות מלאות מוגלה.

במעבר לצורה הממושכת (כרונית), מוצאים אזורים יבשים בתוך הריאה וכן אזורים מוגלתיים רבים יותר. אם העוף עובר שלב זה; ייתכן וריאה אחת מתייבשת לגמרי, ונעשית קטנה וקשה כעץ. במקרה זה, מבוצעת נשימת העוף באמצעות ריאה אחת בלבד.

בארה"ב<sup>4</sup> מופיעות לעתים קרובות עוד שלוש צורות של דלקות ריאות בהודיים<sup>5</sup>: הראשונה מחלת שקי האוויר המתפשטת עד לריאה. המחלה נקראת Dactylariosis ונראה צבע צהוב. העופות בדרך כלל מוטרפות. השניה היא מתבטאת במראות אפורות בריאה. צריכים לבדוק מה הן והתפשטותן. המחלה השלישית היא *Mycoplasma gallisepticum*. כאן הריאה נראית בריאה מבחוץ. מבפנים ישנם התקשויות שאפשר למששן. בדרך כלל העופות כשרים במחלה אחרונה זו. בשני המקרים הראשונים ובדלקת זו הנפוצה גם בישראל, טוען הרב בעל מגד יהודה, שצריך לבדוק מצד הדיון, ומכיוון שאין אנו בקיאים בבדיקה, יש להחמיר.

## בדיקות שנעשו

כדי לאמוד את הנזק שכבר נגרם לריאה נעשו מספר בדיקות, כדלקמן:

**א. ניפוח הריאה:** בניפוח הריאות הפגועות יותר, בלחץ השווה בערך ללחץ הנשימה הטבעית בעוף, לא נכנס אויר לסמפונות הריאה. בהפעלת לחץ חזק יותר (נשיפה בפה באמצעות צינורית) ניתן היה להכניס אויר לסמפונות הריאה.

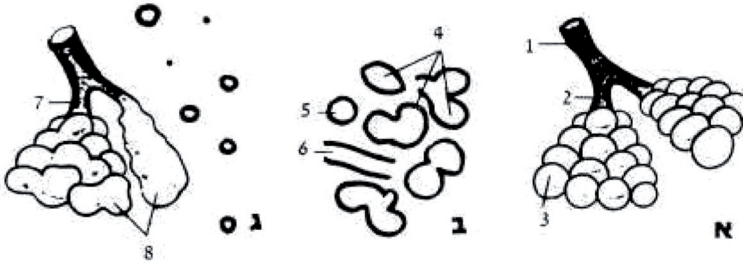
מן הראוי לעמוד כאן על קושי טכני בניפוח ריאת העוף. היא ניתנת לניפוח רק בהיותה מחוברת בחלל הגוף וגם אז חלק מסמפונות הריאה נפתח בצידי הריאה. למעשה, בשעת ניפוח הריאה, בבהמה, נכנס כל האוויר לריאה, בעוד שבעוף חלק ניכר ממנו יוצא, דרך הפתחים הצדדיים, ומגיע למקומות אחרים. דבר זה גורם קושי, בשיעור מידת הניפוח הממשי של כל חלקי הריאה.

**ב. בדיקה מיקרוסקופית:** הריאה בנויה מסמפון הראשי שנכנס לתוכה. סמפון זה מתפצל לשלוחות קטנות יותר. חלק מסמפונות אלו עובר לשקי האוויר, הפזורים בכל חלקי גוף העוף. החלק האחר של הסמפונות ממשיך להתפצל לשלוחות קטנות עוד יותר. לאחר מספר דרגות של התפצלות נמצאים צינורות דקים שאין להבחין בהם בעין רגילה, אלא במכשירים מיוחדים (כגון במיקרוסקופ). בקצה הצינורות

<sup>4</sup> לפי שו"ת מגד יהודה, לרב יהודה משולם דוב פאלאטשעק, ברוקלין, תשנ"ד. סימן י"ח.

<sup>5</sup> כנראה דלקת הריאות בתרנגולות נדירה בארה"ב.

הללו נמצאות שלפוחיות אטומות (ראה א שבתמונה). בשעת כניסת האוויר בנשימה מתמלאות השלפוחיות באוויר ומתנפחות, ובשעת יציאת האוויר הן מתרוקנות ומתכווצות. אם נחתוך פרוסה דקה של רקמת ריאה ונסתכל בה במיקרוסקופ, נראה את השלפוחיות כעיגולים שלמים או חלקים; את הצינורות כעיגולים בחתך רוחב דרכם, או כצינורות קצרים בחתך אורך (ראה ב שבתמונה).



סכמה המסבירה את השנויים בריאת העוף.  
 א. סכמה של מבנה הריאה; ב. סכמה של חתך בריאה בריאה; ג. סכמה של חתך בריאה פגועה וסכימה של פגיעות.  
 1. סמפון עבה לפני ההתפצלות; 2. סמפון לפני ואחרי ההתפצלות האחרונה; 3. שלפוחית הריאה; 4. חתך של שלפוחיות כפי שנראות במיקרוסקופ; 5. חתך רוחב דרך סמפון; 6. חתך אורך דרך סמפון; 7. סמפון לפני ואחרי התפצלות אחרונה; 8. אזור השקיות, פחות או יותר פגוע.

בבדיקות שנערכו בחתכים של מספר ריאות פגועות התברר, שבשני המקרים אי אפשר היה להבחין, ברקמת הריאה הטיפוסית, ברוב האזורים הפגועים. היו מקומות בהם נראתה הריאה בבשר והיו מקומות שנראו חללים עגולים, קטנים יחסית, כמובא בג שבתמונה. מראה במקומות אלו, היה של רקמה דלקתית.

**ג. בדיקה במים:** מטבעה של ריאה נושמת שתמיד נשאר אויר בתוכה. אפילו עם הוצאתה מהגוף החי לא יוצא ממנה כל האוויר. אי לזאת, כל ריאה נורמאלית ובריאה צפה על פני המים. דבר זה יאושר על-ידי כל עקרת בית המולחת בשר. פעילות הריאות הפגועות נבדקה בהצפה על פני המים. האזורים הפגועים לא צפו על פני המים. באזורים פגועים פחות נמצאו חלקים שעדיין צפו<sup>6</sup>.

## השאלות ההלכתיות

### א. אטום בריאה

אמר רבינא: 'אטום בריאה מייתנין סכינא וקרעינן לה'<sup>7</sup>, להלכה נפסק: 'ריאה, שנמצא בה מקום אטום כל שהוא, שאין הרוח נכנס בו ואיננו עולה בנפיחה, מביאים סכין וקורעים (הקרום לבד) סמוך ממש למקום האוטם. אם נמצא ליחה

<sup>6</sup> הניסיונות נעשו במעבדתנו ותוארו בספר: מזון כשר מן החי. בבדיקות פתולוגיות של תינוקות, בודקים חלקי ריאה, אם הם צפים על פני המים, סימן שהתינוק נשם פעם. אם לא נשם שום נשימה, רקמת הריאה תשקע במים. זו ראייה לדעת אם התינוק הזה היה חי פעם.

<sup>7</sup> חולין מ"ז ב'.



(מלא בליחה) מותרת וכו', ואם לא נמצא ליחה, נותנים עליו מעט רוק או תבן או נוצה, אם התנדנדה כשרה וכו'.<sup>8</sup>

לפי המתואר, יש בוודאי אזורים שאין האוויר מגיע אליהם. בין האזורים הפגועים יש הפגועים יותר ויש הפגועים פחות, ויש גם סמפונות שלא נפגעו כלל.

### ב. ריאה קשה כעץ

'אמר רפרם: האי ריאה דדמיא לאופתא – טריפה'.<sup>9</sup> דעות רבות קיימות בנידון, להלכה פסק המחבר בשו"ע: 'ריאה שקשה כעץ במשמושה טריפה'. לפי הגדרת מחבר הספר שמלה חדשה, מדובר כאן ברקמה חיה: 'אי מנקבי לה מוציאה דם ולחלוחית וכו' ומ"מ במשמושה היא קשה כעץ...<sup>10</sup>. אין להשוות ריאה זו לאטום וטינר, גם לא דמי לאטום וטינר שהכשרנו לעיל... ע"י בדיקה אע"פ שקשה במשמושה, דהתם עדיין לא הגיע לקושי העץ רק שקשה קצת וכו'. גם לא דמי לטינר דכשר... אע"פ שקשה כאבן. דהתם מראה מוגלא יש לה, והמוגלא שבתוכה נתקשה והיה לאבן וכו'!

עיון בדברים אלו מראה שמתאימים הם לעניינינו. בריאות שלפנינו מדובר בריאות קשות. במקרה הראשון מדובר במראה ריאה, הבהיר מהרגיל, אבל הצבע אינו מפוזר בכתמים ובטינרים, קושי ריאה זו כבשר. במקרה השני מדובר בריאה כהה בעלת דרגת קשיות ככבד. דרגת הקשיות לא הגיעה באף אחד ממקרים אלו לדרגת העץ. בדרך כלל קשה למצוא רקמה חיה שנהייתה קשה כעץ. אף-על-פי-כן, ייתכן שבמקרה של דלקת ריאות כרונית של ההודיים עלולה ריאה להגיע לדרגת קושי כזו.

### ג. שינוי מראה

בין המראות האוסרים, מונה רב כהנא: 'ככבדא כשרה כבשרא טריפה, וסימנך ובשר בשדה טריפה...<sup>11</sup>. מה הוא בדיוק הצבע המטריף, לא הצלחנו לברר במקורות. ייתכן וצבעו כבשר בהמה או כבשר עוף. גם צבעם של חלקי הבשר בבעל חיים אחד, בדרך כלל אינו אחיד. הריאה במחלות מרק-לויקוזיס נוטה בצבעה לצבע בשר העוף.

### ד. ריאה נפוחה

ריאה שנמצאת נפוחה כמו עיקר חריות של דקל אוסרין אותה מספק<sup>12</sup>. מהות נפיחות זו אינה כל כך פשוטה. יתכן שהמדובר בנפיחות של אויר וייתכן שמדובר

<sup>8</sup> שולחן ערוך, יורה דעה ל"ו, סעיף ט'.

<sup>9</sup> חולין מ"ז ב', יורה דעה ל"ו סעיף כ"ד.

<sup>10</sup> שמלה חדשה, סימן ל"ו, סעיף כ"ד.

<sup>11</sup> חולין מ"ז ב'.

<sup>12</sup> רמב"ם, פרק ח' מהלכות שחיטה, הלכה ח'.

בנפיחות בשר הריאה עצמו. אם הכוונה לנפיחות בשר הריאה, ייתכן ודבר זה מתאים לעניינינו.

## תקציר

במקום שיש שינויים בריאת העוף, בישראל בעיקר בתרנגולות, בארה"ב בעיקר בהודיים, בודקים מה הם השינויים ואולי גם את חדירת ובריחת האוויר מהריאות. בדרך זו אפשר לדעת אם העוף כשר או לא.

## פרק י"ב:

# שנויים בצומת הגידין בעוף

### מבנה צומת הגידין בעוף

צומת הגידין הוא המקום שבו עוברים גידי השרירים (מעין חוטים עבים) מהשוק לחלק התחתון של הרגל האחורית, דהיינו לשרשכף ולאצבעות. בבהמה ישנם רק גידים מעטים, המאפשרים את כפוף ויישור הרגל. בהלכה צומת הגידין בבהמה הם שלושה, ומחולקות הדעות, האם שלושת הגידין, המהווים את צומת הגידין, הם מצד הזנב או מצד הראש<sup>1</sup>.

לעוף יש ששה עשר גידים, המכוונים את תנועת כל האצבעות, בנקודה הנקראת צומת הגידין<sup>2</sup>. הגידים הללו מתחלקים לאחד עשר מהצד האחורי-החיצון וחמישה מהצד הקדמי-הפנימי. בניתוח רגל עוף ניסינו להעמיד את הדברים על בוריים<sup>3</sup>.

### שינויים בצומת הגידין<sup>4</sup>

לעיתים<sup>5</sup> מוצאים שינויים בצומת הגידין. שינויים אלו הם כתוצאה מדלקות, מלוות במוגלה או הפרשה אחרת, התקשות הגידים עם קרעים בתוכם, או שמיטת

<sup>1</sup> יו"ד סימן נ"ו, סעיף ב'. בשם יש אומרים. ורמ"א כתב שיש להחמיר כשתי הסברות אבל הסברא הראשונה עיקר. הש"ך בס"ק ב' כתב שלענין דינא יש להחמיר כשתי הסברות.

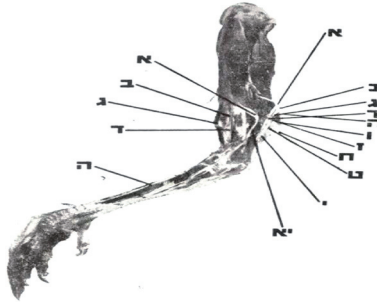
<sup>2</sup> וזה לשון בה"ג: 'ובעופא כד מנצפת להון לצומת הגידין שיתסר הו, אי איפסיק חד מינהון טריפה'. ועיין שולחן ערוך, יו"ד סימן נ"ו, סעיף ח', ובדרכי תשובה, סימן נ"ו, ס"ק ט', בסוף הסעיף. הדבר תואר בפרוטרוט ע"י מחבר הספר שו"ת ישועות מלכו, חלק א', או"ח סימן מ"ו.

<sup>3</sup> בשו"ת שבט הלוי כרך ט' תשס"ב, דן הרב וואזנר על הגיד 16 שלעתים קשה למצאו.

<sup>4</sup> בשו"ת והשיב משה, ירושלים, תשכ"ח, בחלק יורה דעה סימן י', כתב, שלא לשחוט עוף שיש לו נפיחות אפילו אם היא בצד הפנימי, מכיוון שאין אנו יודעים לבדוק על שלמות הגידין בצומת הגידין.

<sup>5</sup> השכיחות גורמת לצורך לבדיקה. עיין בין הייתר שבט הלוי כרך ד, סימן פ"א.

המיתרים ממקומם. הדבר הראשון שהבודק נקלע בו הוא התעבות הפרק בראש הארכובה<sup>6</sup>. ההתעבות יכולה להיות רכה או קשה. במקרה זה השוחט פותח את צומת הגידין ורואה אם מוגלה מכסה את כל הגידים. לפעמים הוא רואה מיד גיד קרוע. אם אין שינוי הוא מותח את הגידים ורואה אם הם מנותקים. עד לפני מספר שנים, היה הבודק רואה את הפרק וחותר את הגידים שמעליו. היום נמנעים ככל האפשר ובודקים למטה מהפרק. דבר זה גורם שהחלק מעל הפרק לא כל כך פגוע ואפשר לשווק את העוף, כי חותכים בפרק זה, ואת הרגלים זורקים.



ששה עשר הגידים, בצומת הגידין של העוף (היות ואין לגידים שמות עבריים, סומנו הללו במספרים)



רגל עם פרק בעובי רגיל

## א. דלקות

בדלקת כיס תת עורי, המיתרים בדרך כלל אינם נפגעים, גם אם ישנה דלקת בפרק עצמו. במקרים אלו, ניתן לעקוב אחרי מבנה המיתרים ושלמותם. יש לראות האם הדלקת פוגעת בגידים או ברקמה שבין הגידים. יש והגיד נפגע ואז הוא נפוח או מתפורר. דלקות אלו באות כתוצאה מזיהום מעטה הגידים ע"י חיידקים או גורמי מחלות אחרים, דומים לחיידקים.

## ב. התקשות הגידים וקריעתם

התקשות הגידים וקריעתם, הינה, בין השאר, תוצאה של פיטום יתר על המידה של תרנגולים. תרנגולים אלו מגיעים למשקל גבוה, בו מאמץ נשיאת גופם

<sup>6</sup> הרב וואזנר, שבט הלוי, כרך ד', סימן פ"א. אומר: אין אנחנו מומחים לבדוק את קריעת הגידין. יחד עם זאת, כשאנו רואים את הנפיחות והיא מעוררת חשד. עכשיו, אם נבדוק את הגידין ולא נראה כל שינוי, סימן שלא הייתה ריעותא בכלל.

הינו מעל לעומס המקובל עבור גידי הגוף. תופעה זו מתחזקת ע"י הפיטום המהיר. אם בעבר היו העופות מגיעים לשוק בגיל עשרה שבועות, היום הם מגיעים כעבור ששה עד שבעה שבועות. הגידים אינם מסוגלים להתפתח כל כך מהר. תופעה זו נראית בולטת במיוחד בתרנגולים (או תרנגולות) בודדים – בוגרים או מתבגרים – בלהקה.

עופות אלו הם בדרך כלל הגדולים בלהקה. התופעה היא בעיקר בזני העופות הכבדים המשמשים לבשר. אי לזאת, כדאי לבדוק עופות גדולים המגיעים לשוק, אם הם צולעים, ואם ישנה צליעה, יש לבדוק את צומת הגידים. את השינוי אפשר להכיר תמיד בעוף, עוד לפני השחיטה.



מימין: רגל ימנית עבה במקצת. השמאלית נבדקה ונמצאה תקינה משמאל: הבדוק מכניס ידו ומותח את הגידים וכולם שלמים

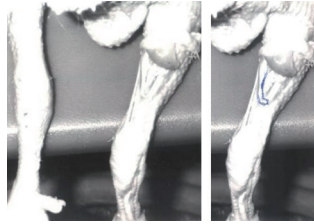


שלוש דוגמאות של גיד קרוע.

מימין לא נראה כי הוא קרוע, האמצעי מקופל כלפי מעלה ובשמאלי הגיד היורד מימין כלפי מטה מופסק בדרכו



דוגמאות של גידים קרועים ברגל העוף.



בעוף זה המפרק השמאלי רגיל ובימני יש שני גידים קרועים. בתמונה הימנית הגיד הקרוע הודגש.

### ג. שמיטת המיתר האחורי של צומת הגידין

בעופות אלו הגיד האחורי אינו מאחור אלא מהצד, החיצוני או הפנימי. תופעה זו באה גם כתוצאה ממחסור במנגן או ויטמינים שונים במזון העופות.

### גורמי השנויים א- ג

השנויים העיקריים (פרט לאלו הנגרמים ע"י משקל יתר של העופות, ואלו הנגרמים ע"י הזנה בלתי מתאימה) נגרמים ע"י עמידת העופות במצב בלתי טבעי. אי לכך, בעופות המגודלות בסוללות, ועומדות על גבי רשת או קרשים, אחוז העופות עם השנויים בצומת הגידין גבוה יותר. לעומת זאת, בעופות שיש להם האפשרות לנוע חופשית על גבי ריפוד, אין למצוא כמעט את השנויים האמורים.

### ד. קריעת מיתר צדדי בעוף<sup>7</sup>

בשנים האחרונות נתקלנו במשחטות אחדות בנפיחות קטנה בפרק שבו צומת הגידין, בפתיחת העור נמצאו הגידים שלמים. לפעמים נמצא שאחד הגידים חתוך במהלכו, והוא מכופף ומעוגל הצידה או כלפי מעלה. המשך הגיד, עד לפרק, מוחלף ברקמת חבור המחליפה את המשך הגיד.

נוכח העובדה שהתופעה אופיינית רק למשקים מסוימים, נבדקה האפשרות שהיא תופעה תורשתית. לאחר עיון בספרות, ולאחר שיחה עם מומחים מארצות שונות, מתברר, שמדובר בתופעה הנגרמת בעקבות אינפקציה בוירוס מסוים. בשלב זה מנסים לפתח חיסון נגד וירוס זה – הגורם להדבקת האפרוחים דרך הביצה, ופוגע באפרוחים בימים הראשונים לחייהם.

המחלה הולכת ומתפשטת. במשחטות בודקים היום כל עוף, ואם נראה שנוי בפרק השרשכף, בודקים את שלמות הגידים. נהגו בעבר לפתוח את העור והבשר מעל הפרק. היום התברר שקל יותר לבדוק אם פותחים מתחת לפרק. (הנוק הכלכלי גם קטן יותר). פותחים את העור ומותחים את הגידים. גיד שאינו שלם משתחרר ונראה מבחוץ.

<sup>7</sup> ברור הנושא בצורה יסודית נעשה ע"י הרב ישראל רובין שליט"א בספרו עמודי שש, בני ברק, תשמ"ב. כן יש להצביע על מספר תשובות של הרב שמואל הלוי וואזנר שליט"א בספרו שו"ת הלוי, ושל הרב יצחק יעקב ווייס זצ"ל, בספרו מנחת יצחק.

## טיפוח העופות וצומת הגידין

בכרך א (בפרק ט') עמדנו על יסודות הטיפוח והראינו את העוף המבוקש, שאצלו חלקי הבשר גדולים ומפותחים. מדובר בחזה וירך גדולים וגידים דקים. הגידים הדקים אינם מסוגלים לשאת את הבשר הכבד, ובעיקר לא את זה המתפתח כל כך מהר. התוצאה היא רגל לא נורמאלית. אם בנוסף גם ההליכה מוגבלת והעוף אינו יכול לפתח את רגליו, אין פלא שמוצאים שינויים בצומת הגידין.

העלייה שנגרמה באחוזי הטריפות, אינה תוצאה של החמרה בלבד. ההחמרה הייתה קיימת גם קודם. היום יש באמת הרבה יותר טריפות. שכיחותן גורמת לצורך לבדוק אחריהן. באיזו תדירות צריכות הטריפות להופיע, כדי שיהיה צורך לבדוק אחריהן, הוא דבר שניתן לשיקול הדעת ומושפע גם מהאפשרות לזהות את הטריפות.

הטריפות בעופות הן בעיקרן שלוש, והן (לפי סדר שכיחותן כיום): נזקים בצומת הגידין, נזקי ריאה ונזקי מעיים. הנזקים הללו נידונו בפרקים השונים. בקיצור נעמוד שוב על גורמי הטריפות השכיחות. הנזקים הנגרמים לצומת הגידין נובעים מהגידול המהיר של העופות וממחלת וירוס התוקפת את המיתרים ב'ברך', מעודף משקל יחסי - אין יחס מתאים בין גדילת העוף לבין התחזקות המיתרים בגוף, או מתאונות בהובלה לבית המטבחים.

הנזקים הנגרמים לריאה הם: תוצאה של מחלות ריאה "Marek" או מחלות זיהומיות שונות.

הנזקים הנגרמים למעיים, הם על פי רוב תוצאה של אי סגירת הטבור. מדוע הטבור לא נסגר? כאן ישנן כמה אפשרויות. יתכן שהשחיטה נעשית כשהעוף כל כך צעיר שהטבור לא נסגר. אפשרות נוספת היא ששק החלבון מזדהם ע"י חומר זר, אולי ע"י חיסון לתוך הביצה (ראה להלן).

## **טיפוח העופות**

טיפוח בעלי חיים נעשה לצורך האדם. האדם מגדל את בעלי החיים בכיוון מסוים. טיפוח העופות נעשה בשני כיוונים: **עופות לבשר ועופות להטלת ביצים**.

בעופות המגודלות לבשר, הושם הדגש על גודל ועובי שרירי החזה, על עובי הבשר ברגליים ועל כך שחלקי עוף מיותרים שאינם נאכלים יהיו קטנים עד כמה שאפשר, כולל העצמות, הגידים והמיתרים.

בעופות המגודלות לצרכי הטלת הביצים הושם הדגש על אשכול ביצים מפותח, בעוד שלמשקל הבשר אין משמעות גדולה. הדבר הגיע עד כדי כך, שעופות שהטילו ביצים נזרקות אחרי סוף תקופת ההטלה; כי לא כדאי לשווקם בגלל הבשר. הן נהרגות ונטחנות לקמח בשר, שישמש להזנת בעלי חיים אחרים וביניהם הבקר וגם שוב עופות.

מדרך הטבע היה צריך להיות שהתרנגולים הזכרים ילכו לפיטום והנקבות יגודלו לצרכי הטלת הביצים. לאור הטיפוח הגיע המצב לכך, שאפרוחים זכרים

בלהקה המיועדת להטלה מושמדים. כן הדבר בלהקות לפיטום, שם משמידים על פי רוב את הנקבות, כי הן לא תגדלנה בקצב הרצוי.

כשהמטפח יודע בדיוק מה שהוא רוצה, הוא פועל לכיוון זה. אם מדובר בביצים, הוא מגדל כך שהתרנגולת תטיל מעל 300 ביצים לשנה. אם התרנגולת מגיעה רק ל-270 ביצים לשנה, היא אינה שווה כתרנגולת להטלה.

האפרוח המיועד לפיטום, צריך להשיג את המשקל לשוק כעבור 35-40 יום. לפני שנים לא רבות הייתה תקופת הגידול בין 45-65 ימים. היום צריך לטפח כך, שהמשקל יושג בפחות מארבעים יום. כל יום האכלה נוסף הוא אוכל מבוזבז וכל יום נוסף תופס את הלולים ואינו מאפשר ניצול הלול עבור גידול חדש.

### העוף הטבעי

הסברנו בקיצור את מטרות הטיפוח. מצד שני קיים העוף הטבעי. הקב"ה ברא את יצוריו בצורה שיש להם תכונות שונות. לעוף יש כנפיים לעוף בהם, יש לו שרירים (בשר) לאפשר את ההליכה והתעופה (שהיא תכונה חלשה בתרנגולת). העוף הטבעי מטיל ביצים ודוגר עליהם. הוא מגדל את אפרוחיו בטבע. אפרוחים אלה גדלים באופן טבעי. השרירים שלהם מפותחים, כפי שהעוף זקוק להם. מערכת ההטלה של התרנגולת בנויה כך שהיא תטיל 21 ביצה פעם עד שלוש פעמים בשנה, תדגור עליהם ותגדל את האפרוחים. האברים גדלים בהתאם לגידול העוף. משקל השרירים בנוי כך שהגוף ישא אותם. מערכת ההגנה נגד מחלות היא טבעית. העוף נתקל בזיהומים ומפתח נוגדנים. העוף הוא בריא וכן בשרו ואבריו.

הטיפוח מעביר את כל המשקל של גידול העוף לכיוון אחד - לכיוון המסחרי הרצוי. עוף זה מגדל בשר, אך אינו מסוגל להטיל ביצים. הוא גם אינו מסוגל להתגונן נגד מחלות (ולכן למשל כל מחלה מדבקת, ולא רק שפעת העופות, הורסת לולים שלמים, כי לעוף אין כלל אפשרות חיסון טבעית). כיוון שקיימת סכנת מחלות, מנסים להתגבר על המחלות באופן אחר. הדרך האחרת היא חיסונים ומתן אנטיביוטיקה. כל מה שהעוף היה מסוגל לייצר בחומרי חיסון טבעיים, נלקח ממנו ע"י הטיפוח, בכיוון הכלכלי הרצוי, כי הוא טופח בכיוון אחר. אם לפני 30 שנה נעשה החיסון באפרוחים בני שבועיים, היום חלק מהחיסונים, ולפעמים אפילו מתן אנטיביוטיקה, מוזרקים לאפרוח עוד בתוך הביצה.

### דרכי הטיפוח

ישנן תרנגולות מזנים שונים. בחלקם התפתחו הזנים ע"י התאמה לתנאי הסביבה. תרנגול שגדל בטבע באזור שבו יש שלג ברוב עונות השנה, צריך מעטה נוצות עבה יותר, לשמור על חומו, ושרירים חזקים כדי לנוע למקומות שבהם יש אוכל. עוף הגדל במקום שיש מספיק אוכל אינו זקוק לשרירים כה חזקים. הוא מפתח אותם פחות. בהתאם לכך נוצרו הזנים הטבעיים.



האדם מטפח את התרנגולים כבר למעלה משלושת אלפים שנה. כבר אז הוא התחיל לפתח את התרנגולים, והללו היו בכיוונים שונים. אם חז"ל<sup>8</sup> התלבטו האם צריך לחפש או האם מותר להקפיד, על תרנגול לבן לצורך הכפרות, הרי שאנו, כשלוש מאות שנה מאוחר יותר, לא מכירים כמעט תרנגולת שאינה לבנה.

במידה והאדם מוצא את התכונה המבוקשת, הוא לוקח את התרנגול עם התכונה האמורה ומנסה להכליא אותו עם תרנגולת בעלת אותה התכונה. יש תמיד וריאציה (תנודה) בקשר לתכונה מסוימת. חז"ל הכירו דבר זה והגדירו "גבוה לא ישא גבוהית שמא יצא מהם תורן"<sup>9</sup>. אם לוקחים זכר ונקבה בעלי תכונה מסוימת, הצאצאים שלהם ישאו את התכונה ביתר שאת. אם הכוונה להוסיף תכונה או לשפרה, ניתן להכליא עם תרנגול הנושא את התכונה הרצויה. ייתכן גם כאן למיין לפי ההופעה של התכונה ולהגבירה, באמצעות הרבעה עם תרנגול הנושא את התכונה. היום ידועות הרבה תכונות, לגביהן אנו יודעים בדיוק כיצד להכליא ולקבל את התכונה המבוקשת.

אם נרצה להרבות שוב את החיסון העצמי של התרנגולות, נוכל להכליא להם עופות שיש להם את התכונה והיא תעבור לצאצאים. בודאי שזה על חשבון תכונה אחרת - יש להניח שעופות לפיטום, שישאו הרבה מהחיסון הטבעי, יצטרכו כמה ימים נוספים לגדילה עד להשגת המשקל הרצוי, או שהעופות יטילו כמה ביצים פחות מהמקסימום אליו המטפח שואף, וכדו'. מצד שני, הבשר והביצים יהיו יותר טבעיים ויכילו פחות חומרי חיסון ואנטיביוטיקה.

## טיפול למניעת טריפות

כפי שאמרנו, המגדל של בעלי החיים מסתכל היום על הצד הכלכלי בלבד. רוב הטרופות בעופות הן תוצאה ישירה או בלתי ישירה של הטיפול.

קריעת צומת הגידין נובעת משני גורמים: גורם ויראלי (שנגרם ע"י וירוס) ועלית משקל יחסית גדולה ומהירה מדי, לעומת התחזקות הגידים. בכדי להתגבר על הטרופות הללו, אפשר לעודד את החיסון הטבעי ואפשר לכוון את הפיטום כך שתוספת הבשר תהיה מקבילה להתחזקות הגידים. אם זה יהיה כך, הגידים שייפגעו ע"י הוירוסים ייפגעו פחות והגידים שנקרעים היום ע"י עודף המשקל היחסי - יתאימו את התפתחותם לעלייה במשקל העוף.

לגבי הריאות המצב דומה, אך לא שווה. דלקות ריאות הן תוצאה של זיהומים. אחת הדרכים החשובות למנוע, או להפחית, את הזיהומים היא באמצעות שימוש בדרכים היגייניות. ניקוי וחיטוי הלולים יכולים למעט את הטרופות, או לפחות להפחית את הצורך לשימוש באנטיביוטיקה. לעתים קרובות המגדל עושה את החשבון שניקוי וחיטוי יסודי של הלולים עולה סכום כסף גדול יותר והאפשרות

<sup>8</sup> אורח חיים תר"ה

<sup>9</sup> בכורות מ"ח ב'

לקבל את האפרוחים לגידול הבא נדחית בכמה ימים. אי לזאת, הוא מצמצם בחיטוי ונותן יותר אנטיביוטיקה למזון. אם בנוסף לכך יגבירו את פעולת המערכת החיסונית הטבעית של הגוף, יהיה אפשר למעט באופן משמעותי את הופעת הטריפות.

### ביצוע למעשה

במשך עשרות שנים עובדים על הטיפול הכלכלי. אם יהיה עניין לטפח גם לפי נתוני הכשרות, יינתן הדבר לביצוע. הוא לוקח כמובן זמן והשקעות גדולות במחקר. גידול עופות גם לפי קנה מידה של כשרות יגרום, בסופו של דבר, להשקעה של מספר ימים בגידול, כי יהיה צורך לפתח את מערכות החיסון ולתת גם לגידים להתפתח.

הגיע הזמן שנטפח את העופות גם לפי מתכונת הכשרות. בסופו של דבר גם הצד הכלכלי ישתלם. צריכים רק להחליט ולבצע. ההשקעה במחקר ובגידול תשתלם במשך זמן לא רב.

ניסיונות בכיוון זה נעשו בין היתר ע"י 'אפרוחי כביר', עדויות הרב רובין והרב לנדא שליט"א מאשרים שאחוזי הטריפות היו נמוכים בהרבה מאשר בשוק הרגיל. (ראה מכתבים בעמוד הבא).

היום יש לנו עדיין האפשרות להשפיע על טיפוח העופות (וגם בעלי חיים אחרים). ככל שיארך הזמן, הנזק הבלתי הפיך ילך ויגדל. אם ברצוננו לספק גם לילדינו ונכדינו עופות כשרים, עלינו לעשות משהו. יש צורך ליצור את התודעה המתאימה ולמצוא את הכספים הדרושים למחקר. בדרך זו נוכל להבטיח גם בעתיד עופות כשרים למהדרין במחיר סביר ושווה לכל נפש.

בשנת 2008 מינה הרב הראשי, הרב י. מצגר וועדה לבדיקת האפשרויות למניעת או לפחות להורדת אחוזי הטריפות שעל ידי הבעיות בצומת הגידול, בראשותו של אבשלום דולב. מרבית חברי הוועדה תמכו בהכנת מחקר נגד הווירוס 'ראו' הגורם למחלה. המחקר הראה, בשנת 2010, שאכן קיימת אפשרות לחיסון נגד הווירוס וההמלצה הייתה להעביר את הניסוי לפסים מעשיים. עד היום טרם בוצעו השלבים הללו.

לצערנו הוחמצה האפשרות להשקיע בטיפול זנים עמידים למחלה, כפי שהוצעו על ידי אפרוחי כביר, לעיל. גם ההצעה לנסות לגדל את האפרוחים שישבו על שלבים בלילה, דבר שיחזק את הגידול, ע"י מנגנון החביקה, של העופות. הצעירים<sup>10</sup> לא עברה בדיקה ראויה.

<sup>10</sup> ראה בכרך א של המאור בעמוד 217. שם קראנו לו רפלקס האצבעות. הוא במדויק איננו רפלקס אלא מנגנון מיכאני.



---

## פרק י"ג:

# בועות ומים באיברים

---

### מה הן הבועות?

הדיון בבועות נמסר לנו בגמרא<sup>1</sup>: העלתה צמחין... כשרה... אמר רבא: כי הוה מסגינן בתריה דרב נחמן... חזי הנך דקיימן כנדי כנדי... חזי הנך דקיימי טינרי טינרי, ולא אמרי להו ולא מידי. מפרש רש"י: כנדי כנדי צמחים גדולים כנאדים... הרא"ש (בפסקיו) כתב: וריאה שהעלתה צמחים... צמחי וכנדי וטינרי מיני צמחים הם, אלא שאלו גדולים ואלו קטנים, אלו רכים ואלו קשים וכו'. מים נזכרו בגמרא בצורה של מים זכים, סרוחים או בתור מוגלה. (צמחים הם סירכות ובועות).

לפי האמור, בועה הנה גידול הנמצא באיבר מאברי בגוף, בפנים או בחוץ, מלא בנוזל, ומכוסה על ידי קרום, המפרידו מבשר האיבר בו היא נמצאת, לעומת זאת, המים מפוזרים ברקמה ואינם מובדלים ממנה על ידי קרום.

### שכיחות הבועות והמים וסוגיהם

מבחינת השכיחות כיום, אין השוחט נפגש בבעיות אלו, במספר כה רב, משתי סיבות, שהן:

(א) בעלי החיים שבאים לשחיטה מגודלים היום בתנאי תברואה מבוקרים, ולפיכך התופעות הללו נדירות יותר.

(ב) אברים נגועים במחלות אלו (ולפעמים גם כל הגופה) מוחרמים ע"י שרותי התברואה (והשירותים הוטרינריים) ומוצאים מהר, ככל האפשר, מבית המטבחים.

---

<sup>1</sup> חולין מ"ח א'.

ממקורות שונים בספרי ההלכה משתמע, שהבועות היו נפוצות בכל האברים הפנימיים, במוח, בכבד, בטחול ועוד. מים, לעומת זאת, היו מצויים דווקא באברים מסוימים כגון מוח<sup>2</sup>, כליה<sup>3</sup> וכד'.

בפרק זה ברצוננו לברר מה מקורם של המים והבועות, וכיצד ניתן למנוע את הופעתן.

בבתי מטבחיים שונים בארץ ערכנו סקר קצר על הופעת הבועות. מטרת סקר זה הייתה לקבל תמונה ממשית, באיזה איברים מופיעות בועות, ובאיזה בועות המדובר. אין אנו עוסקים במספרים, או באחוזים. ברצוננו לתת נקודות אחיזה כלליות לגבי הבועות.

התוצאות היו כדלקמן:

הבועות הופיעו באברים הבאים: ריאה, כבד, קרומי חלל הבטן (בעיקר בכבשים), בשר, לב<sup>4</sup> (בבקר בלבד), כליה, מוח (נמצא בכבש אחד בלבד).

הבועות הופיעו בצורות הבאות:

**א. בועות עם קרום המכילות נוזל שקוף.** בועות אלו נמצאו במספר רב בצאן ובבקר מקומי. בדרך כלל ניתן היה לחלקם לפי צורות ההופעה הבאות:

(א) בריאות וכבד,

היו בעלי גודל שונה הנע בתחומי קוטר של 1 – 1.5 ס"מ בממוצע. הן הופיעו בתוך הריאות, הכבד או על פניהם אך שקועים לתוך בשר האברים.

(ב) על פני קרום הכסלים<sup>5</sup>,

הקרום העוטה את חלל הבטן – נמצאו שלפוחיות בעלות קוטר של 3 – 5 ס"מ. בועות אלו היו תלויות לתוך חלל הגוף.

(ג) בבשר ובלב נמצאו בועות בעלי קוטר של פחות מס"מ אחד.

(ד) במוח נמצאה בועה בעלת קוטר של 3 ס"מ בערך.

**ב. בועות ללא קרום המכילות נוזל שקוף.** בועות מסוג זה, בתור בועות, נמצאו רק בכליות. על פי רוב היו בועות אלו בגודל של 3 – 10 מ"מ. כנגד זה נמצא לפעמים שחלל הכליה, או חלל המוח, היו מלאים נוזלים העלולים להיראות כבועות.

**ג. בועות המכילות נוזל מוגלתי.** בועות אלו מופיעות למעשה בכל האברים. יש והן מופיעות בתוך קרום ויש שהן מופיעות ללא קרום.

<sup>2</sup> יו"ד ל"א, סעיף ב'.

<sup>3</sup> יו"ד מ"ד, סעיף ב'.

<sup>4</sup> כתב הכוזרי מאמר ב', אות מ"א, שהלב רב כוחו ודוחה ליחות וכו'. אעפ"כ מובאות בדרכי תשובה, סימן מ', ס"ק ל"א, בשם אחרונים עובדות על בועות בלב.

<sup>5</sup> קרום הכסלים עוטה את בשר הבטן סביב, כולל הבשר החופה את רוב הכרס ובשר הצדדים. (ייתכן ובשר הצדדים אינו נחשב לבשר החופה את רוב הכרס).

**ד. בועות בתהליך התעבות והסתיידות.** בועות מסוג זה נמצאו במספר רב יחסית רק בריאות ובכבד, עפ"ר בצורת טינרים.

[ה. בהלכה נזכר עוד סוג של בועות, בועות אלו נמצאות במעיים סמוכות אחת לשנייה עד כדי אפשרות סתימת מעי הבהמה<sup>6</sup>. בבועות אלו, לפי התיאור, הכוונה לגדולים הנגרמים ע"י שחפת המעיים<sup>7</sup>].

### **בועות עטופות קרום ומכילות נוזל שקוף**

בבועה מסוג זה מדובר בדרך כלל בשלב מסוים שבהתפתחותה של תולעת שטוחה מסדרת השרשרורים<sup>8</sup>.

להבהרת הדברים עלינו להיכנס במלים ספורות למבנה חייהם של השרשרורים. השרשרורים הנם תולעים טפיליות החיות במעי בעלי חיים שונים. כדוגמא ניקח את שרשור האדם<sup>9</sup>. התולעת, באורך 4 - 10 מטרים, חיה בגופו של האדם. גוף התולעת עשוי פרקים פרקים. הפרקים האחוריים מבשילים ומכילים כמות גדולה של ביצים מופרות. הפרקים הבשלים ניתקים מגוף השרשור ומופרשים החוצה (ראש השרשור ממשיך ליצור פרקים חדשים).

בתוך הצואה מתפוררים הפרקים והביצים הבודדות נדבקות אל הצמחים או נסחפות אל המים. ע"י אכילת הביצים – באמצעות העשב, או על ידי שתיית מים – הן מגיעות למעי הבקר. הן חודרות דרך דופן המעי ומועברות באמצעות כלי הדם לשרירי הגוף – לבשר, וללב.

בבשר ובלב הן מפתחות שלפוחיות בגודל של 5 - 10 מ"מ בערך. הן נשארות כך למשך זמן רב. אם במשך זמן זה הבשר נאכל ע"י אדם. בצורה לא מבושלת כל צרכה, הרי השלפוחית מתפתחת הלאה. דופן השלפוחית נמס, במעי האדם, ומתוכה יוצא ראש קטן המתחיל ליצור פרקים רבים, עד שמתקבל שוב שרשור באורך של 4 - 10 מטרים. באם הבהמה נשארת בחיים זמן רב יותר, מכדי קיום הבועה, הבועה מתחילה להתכווץ, להסתייד וליצור טינר. זאת אחת הדרכים להיווצרות הטינרים.

אם נסתכל בצורת הבועות, ונשוה בספרות הפרזיטולוגית, הרי נקבל תמונה פחות או יותר מדויקת על מבנה הבועות, הופעתן ודרך חייהם.

הבועות המופיעות בבשר ובלב, תוארו כשלב ביניים בהתפתחות שרשור האדם. בועות הריאות והכבד: הבועות הן שלב ביניים בהתפתחות שרשור הכלב הקטן<sup>10</sup>.

<sup>6</sup> יו"ד סימן מ"ו, סעיף ו', ברמ"א. (מבחינת ההלכה, אפי' בועה אחת, שסותמת את המעי, מטריפה).

<sup>7</sup> צורה זו של שחפת, הנראית בצורת מחרוזת פנינים, קרויה בשם "שחפת הפנינים" Uebele, Handlexikon d. tieraerztichen Praxis, Medical Book Co. Copenhagen 1957.

<sup>8</sup> Cestodes. בעברית מדברים על סדרת תולעי השרשרת, י. מרגולין: זואולוגיה – חסרי חוליות. הוצאת הקבוץ המאוחד תשט"ז.

<sup>9</sup> Taenia saginata

<sup>10</sup> Echinococcus granulosus

השרשור הקטן, באורך 3 - 6 מ"מ בלבד, חי במעי הכלב, התן, הזאב ודומיהם וכן במעי החתול.

הביצים מתפתחות לשלפוחיות, באברי גוף שונים של הצאן והבקר, ובעיקר בריאות ובכבד. בהתאם לגודל וצורת השלפוחית היא נושאת שמות שונים. עם זריקת פסולת הבשר, עם השלפוחית, לכלב או לחתול, נשלם המעגל והשרשור החדש מתפתח במעי החתול או הכלב.

#### בועות קרומי הכסלים:

בועות אלו הן שלב ביניים של שרשור הכלב הגדול<sup>11</sup>, החי במעי הכלב. אורכו הוא כ-5 מטרים והבועות הן בקוטר של 2-5 ס"מ, בעיקר בקרומי חלל החזה, הבטן והכבד של הכבשים<sup>12</sup>.

#### בועות במוח<sup>13</sup>:

בועות אלו הן שלב ביניים בהתפתחותו של שרשור מגודל בינוני, באורך של 40 - 60 ס"מ, המתפתח בכלב. הביצים מפתחות בועה בגודל של 3 - 5 ס"מ במוח או בחוט השדרה. בועות מסוג זה הן כיום נדירות אצלנו.

בבתי המטבחים רבים הייתה הופעתם בשנים עברו כה שכיחה, עד שהצריכו לפתוח ולבדוק את כל ראשי הבהמות<sup>14</sup>, שמא תמצא בהן בועה. מבין הבועות הרבות, בבועה זו, ניתן לראות סימנים ברורים עוד לפני השחיטה. עפ"ר מראה הבהמה הפרעות עצבים, תנועה סיבובית והפרעות שווי משקל. מזהי הבועות, מבין השוחטים, מכירים סימנים אלה<sup>15</sup>.

<sup>11</sup> *Taenia hydatigena*

<sup>12</sup> בשו"ת יד הלוי, יו"ד, סימן י', כתב שאם 'שלפוחית מלאה מים' (הכוונה לבועה מסוג זה) קשורה לאבר שנקב אינו פוסל בו - כשר, אם היא דבוקה לאבר, שנקב פוסל בו, יש להוריד ולבדוק. אם אין שם ריעותא - אין להחמיר.

<sup>13</sup> *Coenurus cerebralis*

<sup>14</sup> כך היה המנהג בצפת עד סגירת בית המטבחים - הן צאן והן בקר. בירושלים נשארה מסורה זו בידי השחיטה הספרדית לגבי הצאן. מעדות השוחטים בצפת ובירושלים מתברר, שחלקם לא נפגשו בבועות במוח מימיהם. חלק מהשוחטים אמנם כבר נפגש בהם, אך פעמים ספורות בלבד.

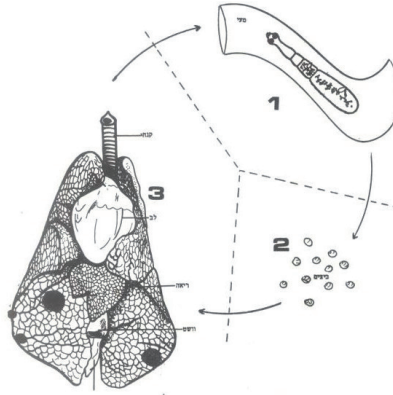
אמנם מתשובתו של מרן הרב א. י. הכהן קוק (בדעת כהן, סימן י"ח), אל הרב זילברמן מצפת, משמע, שהבועות היו נפוצות בארץ בימים ההם. בתשובתו הוא דן בשאלה האם ניתן להקל ולבדוק רק בדיקה קלה (שטחית) במוח, מכיוון שזה גורם לנזק כלכלי, כתוצאה מטריפות רבות. (החידוש שנתעורר בזמנו הוא, שמדובר בבהמת ישראל, בניגוד לבהמות נכרים שהיו נפוצות קודם בארץ).

בסוף תשובתו הוא כותב: והנה פעיה"ק גם כן נוהגים בגסות ג"כ רק בבדיקה קלה. על כן נראה לי שנכון להקל בזה, אע"פ שיש לומר דלא שייך לחוש להפסד דישראל, וכו'. (וע"כ אם גם ידידינו הרבנים הגאונים העומדים על פקודת ההוראה בעיה"ק צפת ת"ו יסכימו להקל מצטרפנא בהדיהו). אגב משמע מכאן שגם בירושלים נהגו אז לבדוק גם בראשי בהמות גסות.

<sup>15</sup> חכמת אדם, הלכות טריפות כלל ט"ו סעיף י'.

## מניעת בועות הנגרמות ע"י שרשורים

בסעיף הקודם עסקנו בהסבר דרך חייהם של השרשורים.



**התפתחות השרשור.** התמונה מחולקת לשלושה חלקים המופרדים זה מזה בקווים מקוטעים באזור 1 נראה שרשור קטן, בנוי ראש ושלושה פרקים, בתוך חלק ממעי הכלב. באזור 2 נראות ביצים. הביצים נמצאות בצואה בשדה. באזור 3 נראית ריאה של בהמה עם מספר בועות (למטה מימין בועה גדולה). החצים הארוכים מסמנים את דרך ההתפתחות. באזור 1 ניתן להשמיד את השרשור בכלב, באזור 2 ניתן להשמיד את הביצים בשדה (קשה לביצוע) ובאזור 3 אפשר להשמיד את הריאה או לפחות למנוע את אכילתה ע"י הכלב. (בדרכים אלו ניתן להלחם נגד תופעת הבועות)

### אפשרויות המניעה:

1. טיפול בכלבים ובחתולים במידה שהדבר ניתן לבצוע. למשל: בעיקר בכלבי רועים – יש לדאוג שיעברו טפול להשמדת השרשורים שבמעיהם.
2. השמדת הביצים או מניעת האפשרות שהבהמות תגענה אליהן. בשרשורי הכלב אין זו דרך מעשית, לעומת זה בשרשור האדם יש להבטיח שהצואה לא תגיע לזבול השדות. אם הדבר יובטח תמנע המחלה (גם מהאדם).
3. רפוי השלפוחיות – הבועות. עד היום טרם נמצאה דרך נוחה לטיפול זה ברפואה.
4. השמדת השלפוחיות ובעיקר לא לזרקם לפחי האשפה, מקום מגע הכלבים והחתולים.

היות ורוב הבועות העשויות להופיע בבקר ובצאן, נגרמות ע"י שרשורים אשר חיים במעי האדם או הכלב, הרי שקיימות דרכים נוחות ויעילות למניעת הבועות. הטבת תנאי הביוב גרמה לכך, שבועות שרשור האדם כמעט ונעלמו מהבקר של המשקים היהודיים. במידה והדגש יושם גם על הטפול בכלבים ועל השמדת הבועות, נוכל תוך זמן קצר להפטר מכל בעיית הבועות הללו ומהטריפות הנגרמות מהן. מאז נעשה המחקר והוחל בטיפול, נעלמה תופעת השלפוחיות הללו כמעט כליל.



## בועות עטופות קרום ומכילות נוזל מוגלתי

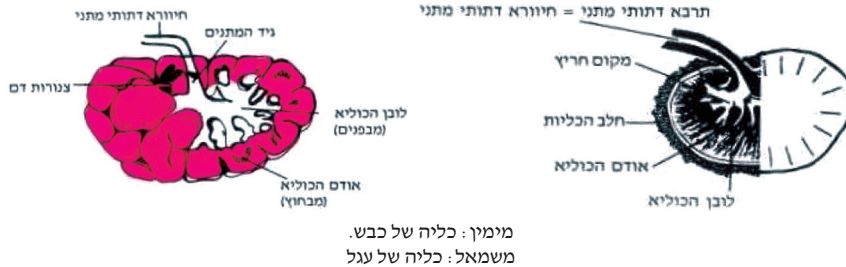
אחת הצורות של הדלקת היא הופעת נוזל מוגלתי. מבנה הדלקת ופיזור הנוזל המוגלתי, תלוי בעיקר באזור הגוף בו נגרמת הדלקת ובגורם המחלה – הזיהום (הבקטריה), הגורם את הדלקת. במידה והמוגלה היא מקומית, היא מתכסה במשך הזמן ע"י שכבת רקמת חבור ונוצר קרום המקיפה מכל עבר. הקרומים דקים או חסרים באברים שונים. קשה לקבוע כללים מדויקים, היות והגורמים הם רבים ושונים, כגון: פציעות ע"י גופים זרים, מחלות ועוד.

בבקר נמצאות בועות כאלו לעתים קרובות בכבד. בכל הדלקות קיימת האפשרות של החלמה חלקית, ע"י ספיגת הנוזלים והפיכת המוגלה לטינר.

מניעת בועות הנגרמות ע"י דלקת, נעשית בעיקר ע"י רפוי דלקות מבעוד מועד. רוב האברים הפגועים ע"י מוגלה מוחרמים ע"י שרותי התברואה. במקרים קיצוניים, גם בשר כל הגופה אינו ראוי למאכל.

## מים במוח

במרכז המוח ישנו חלל ובתוכו נמצא באופן קבוע נוזל. נוזל זה נקרא בשם נוזל המוח וחוט השדרה<sup>16</sup>. נוזל זה נוצר בתוך המוח וזורם דרך פתחים קטנטנים החוצה ויוצא לבין קרומי המוח ונספג חזרה לדם. חלק קטן מהנוזל עובר במרכז חוט השדרה ובין הקרומים<sup>17</sup>. נוזל זה נוצר בקצב מסוים. במידה וישנה תקלה בזרימת הנוזל, החוצה מהמוח, המוח מתמלא בנוזל ומתקבל מוח מנופח ומלא מים<sup>18</sup>.



<sup>16</sup> Liquor cerebro-spinalis

<sup>17</sup> דבר זה מסביר את שיטת הבי"ח, סוף סימן ק"א, שכתב: 'וקבלתי מחכם אחד שקבל מפי חכמים, שכאשר נמצא מים בראש כבש אחד דמיטרפה ביה ולא נודע מאיזה כבש הוא, אז יש לבדוק בחוט השדרה של הכבשים, דכל כבש שנמצא בו מים במוח שבראש, כך יהיו מים בחוט הנמשך מן המוח לשדרה, ותולין שהראש הוא מאותו כבש להתיר האחרות'. הטי"ז ס"ק ט"ו כי שאין לסמוך על זה, והחכמת אדם כתב, שאם הוא הפסד מרובה והוא גברא שמכיר בעצמו שלא יטעה בדמיונות, אז יש לבדוק בחוט השדרה, וכו'. (ע"פ כף החיים, יו"ד, סימן ל"א, אות כ"ח).

<sup>18</sup> Hydrocephalus

בשעת השחיטה מוצאים, במקרה כזה, כמות גדולה של נוזל שקוף. עפ"ר מראה הבהמה סימני הפרעות, כגון הפרעות בשווי משקל והתנהגות, עוד לפני השחיטה.

למחלה זו אין למעשה שום דרך טפול, בבהמה, פרט לשחיטה. אצל בני האדם ניתן, במקרה זה, לתקן את הדבר באמצעות ניתוח מתאים. ניתוח זה דורש את פתיחת קרומי המוח וממילא מטריף את הבהמה.

## מים בכליות

פרט לדלקות הרגילות הנמצאות בכל האברים והעשויות ליצור בועות-מוגלה או מוגלה מפוזרת ישנן היקוויות נוזלים מיוחדות, המופיעות רק בכליות. הן באות כתוצאה מעצירת נוזלים בתוך חלקים שונים של הכליה, או בתוך הכליה כולה.

על מנת להבחיר במקצת את הדברים, נתאר בקצרה את המבנה של הכליה. כל כליה עשויה אלפי צינורות קטנים ליצירת והובלת השתן. צינורות אלו נאספים לתוך צינורות גדולים יותר והללו לגדולים מהם, ואלו נשפכים לתוך אגן הכליה.

אגן הכליה מוקף בחומר הלבן הפנימי של הכליה, הנקרא לובן הכוליא. כשנחתוך כליה לאורכה נראה שיוצא ממנה צינור שתן אחד וכנסים לתוכה צינורות קטנים מתוך הכליה. צינורות קטנים אלו הם צינורות האיסוף הגדולים (שבסעיף הקודם), שאוספים את השתן מתוך הצינורות הקטנים.

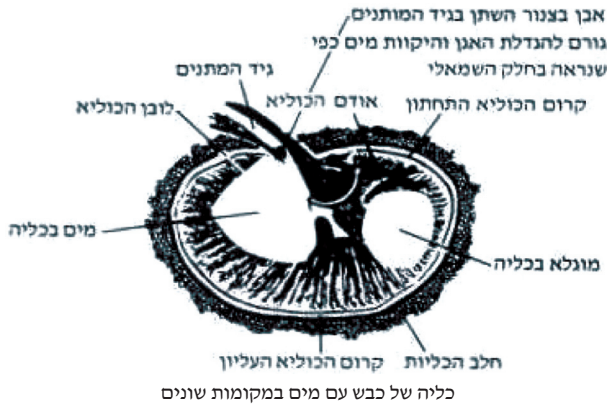
אם נסתם אחד מהצינורות, הוא חוסם את הזרימה הבאה מאזור מרוחק יותר שבכליה. אם ייסתם אחד מצינורות השתן הבינוניים, הרי שייאסף השתן בצינורות הקטנים. אם ייסתם צינור שתן גדול ייקווה השתן בצינורות הקטנים ובבינוניים הנכנסים לתוכו. אם ייסתם הצינור המוביל מהכליה אל שלפוחית השתן, הרי שכל הכליה תתמלא בנוזל. (ראה תמונות בעמוד הקודם ובעמוד הבא)

הגורם לסתימת צינורות שתן הוא דלקות, או יצירת משקעים. מבחינת ההלכה אם יש אבנים בכליות, הבהמה כשרה<sup>19</sup>. ייתכן שאבנים אלה יגרמו עצירת נוזל בכליה ויתכן שלא יגרמו, יש להניח שאבנים קטנות (גרגרי אבן) נמצאות במרבית הכליות של הבהמות הנשחטות.

הנוזק נראה בבהמה בצורת אגן כליה תפוח ומלא נוזל. אם המעצור הוא ברמה נמוכה יותר ונסתמו רק צינורות שתן דקים, הרי ייראו מים בתוך צינורות הכליה. דבר זה קורה לעתים קרובות. במקרה זה נראות מעין בועות בסדר גודל של מספר מילימטרים. היקוויות נוזל אלו, ניתן למצוא אחר השחיטה, בבתי המטבחים.

צבע הנוזל ואיכותו (גם מבחינת הריח) תלוי בכמות הזמן שהוא נאגר בכליה ובהשפעתו על רקמת הכליה, ועל גרימת דלקת כליות.

<sup>19</sup> יו"ד מ"ד, סעיף ד'.



מכיוון שברוב המקרים אין לדבר כאן על טריפות אין גם צורך, מבחינת הטריפות, להלחם בתופעה זו. לעתים קרובות יש לדבר משמעות תברואתית, ולפיכך לעתים אין הכליה ראויה לאכילה.

### מים באברים אחרים

קיימת אפשרות למצוא מים גם באברים אחרים. בנושא זה ישנן תשובות שונות. כך למשל הובא שמים בחלל החזה<sup>20</sup>, מים בכיס הלב<sup>21</sup>, או מים בחלל הגוף של העוף<sup>22</sup> אינם מטריפים<sup>23</sup>.

### אור באיברים

אם נמצא אור באברים, עטוף בקרום או בלעדיו, ישנה מחלוקת בפוסקים, אם חלים דיני בועות, אם לא<sup>24</sup>.

## תקציר

תוארו היקוות מים באיברים ובעות ממקורות שונים. כן תוארו דרכים לטיפול ומניעת השינויים האמורים.

<sup>20</sup> שו"ת פני משה, חלק ב', סימן קכ"ח.

<sup>21</sup> עיין כף החיים, יו"ד סימן מ', אות ל"ה.

<sup>22</sup> יביע אומר, כרך א' ירושלים תשל"ד, יו"ד סימן ב'.

<sup>23</sup> ועיין בפרי"מ בשם מהר"ק שכתב שרק בהפסד מרובה יש להכשיר, וזאת רק לאחר בדיקת שאר האיברים. ועיין שפ"ד יו"ד סימן מ"ו, ס"ק ט"ז.

<sup>24</sup> ראה ש"ך על יו"ד סימן ל"ז, ס"ק ט', בשפתי דעת שם ובתבואות שור ס"ק כ'.

## פרק י"ד: פיטום אווזים

### הקדמה

החוק בישראל אוסר משנת תשס"ו את פיטום האווזים, לפחות את הדרך המקובלת היום בתעשיית כבד האווז. רעיון מניעת צער בעלי חיים הוא מעין חוק מוסרי עליון. מסיבה זו אסרה התורה לאכול אבר מן החי, אפילו לבני נח. צער בעלי חיים אסור מהתורה, או לפחות מדברי החכמים.

למעשה מניעה מוחלטת של צער בעלי חיים אינה אפשרית. כל הגידול של בעלי חיים, שהוא לצורך החיוני של האדם, אינו יכול להיכלל במונח זה. שכן רכיבה על סוסים, חליבת פרות, לקיחת הביצים מהתרנגולות וכדומה, בכולם יש צער בעלי חיים מסוים.

חכמים דנו בהגדרה זו והגיעו למסקנה, שכל מה שהוא לצורך האדם אין בו משום איסור צער בעלי חיים. מסקנה זו הינה מרחיקת לכת. הרמ"א<sup>1</sup> דן בשאלה ומסיק שלפי זה מותר למרוט נוצות מאווזות חיות<sup>2</sup>. בסוף הדיון הוא מגיע למסקנה, שאמנם הדבר מותר, אלא שהעולם מנעם משום אכזריות.

מה מדת צער בעלי חיים והאכזריות בפיטום האווזים, טעון ליבון ובירור. המחוקק בישראל הגיע למסקנה, שפיטום האווזים גובל עם אכזריות, ולכן יש לאוסרו.

פיטום האווזים היה בהיסטוריה חלק חשוב מהחקלאות שנעשתה על ידי יהודים, והיו דיונים חשובים מאד בנושא. גם היום יש יהודים, מחוץ לישראל, המגדלים אווזים לצרכי השוק הכשר<sup>3</sup>.

<sup>1</sup> אבן העזר ד'.

<sup>2</sup> מריטת אווזים במצב חי וערני גורמת ליצירת נוצות קטנות חדשות. אם נמרוט שוב כעבור מספר שבועות, נקבל נוצות קטנות רכות, המתאימות למילוי כרים וכסתות.

<sup>3</sup> הרבה מהמגדלים, שבזמנו הקימו את משקיהם בברכת הממשלה, עזבו את הארץ, וממשיכים לגדל את האווזים במדינות אחרות. חלקם אפילו משווקים את כבד האווז הכשר, בהשגחות

## הפיטום

שאלת פיטום האווזים אינה בעיה חדשה. היא נידונה על-ידי פוסקים שונים במשך, לפחות, מאת השנים האחרונות<sup>4</sup>. בספר מנחת הזבח, נתנו כללים כיצד להלעיט את האווזים<sup>5</sup>. כללים אלו הם אמצעי זהירות, למניעת טריפות של נקיבת הוושט עקב הפיטום.

כל גידול חקלאי, וכל ייצור בתקופתינו, צריך להיות רווחי. זאת במיוחד בשעה שיש כל כך הרבה תחרות. גם פיטום האווזים חייב להיעשות בצורה יעילה ביותר. בשנים שבין תר"פ לתר"צ הוכנסו מכוונות הפיטום הראשונות וסביבן נסב ויכוח. היו שניסו לאסור את המכוונות, בעוד אחרים טענו, שיש לחקור את פעולת המכוונה, לפני ההחלטה הסופית<sup>6</sup>.

טרם נעבור לדון בטרופות, העשויות להיגרם על-ידי הפיטום, נסביר את מהות פיטום האווזים ודרך ביצועו.

## מהות פיטום האווזים

פיטום האווזים נעשה במטרה לקבל כבד גדול ושמן ככל האפשר. ככל שפיטום האווז נעשה מהר יותר, ההשמנה היחסית של הכבד גדולה יותר. לעומת זאת, ככל שהפיטום איטי יותר, השומן מתפזר בגוף והעוף משמין באופן יחסי<sup>7</sup> והכבד לא גדל כל כך.

חישובים שנערכו מראים, שכדי שאווז יוסיף ק"ג אחד למשקלו, עליו לקבל ששה ק"ג של תירס יבש, שהוא חומר הפיטום היעיל והמקובל כיום. פיטום האווז נעשה במשך ארבעה עד חמישה שבועות ותוספת המשקל הרצויה היא 3.4 - 3.8 ק"ג. מכאן שהמפטם צריך להלעיט את האווז ב- 21 - 23 ק"ג תירס תוך 28 - 35 יום<sup>8</sup>.

בעל החיים אינו מסוגל לאכול כמות כזו בעצמו, לכן יש צורך בהמראה<sup>9</sup>. הלעטה זו נעשית ישירות לתוך הוושט. החל מתחילת ההמראה, אין האווז אוכל באופן חפשי. הוא שותה מים, בין הארוחות בהתאם לצורך, ודבר זה מוכיח שהוא

מהודרות, בארץ.

<sup>4</sup> עיין בדרכי תשובה, יו"ד, סימן ל"ג, המביא בסעיפים שונים דעות האחרונים בשאלת פיטום האווזים.

<sup>5</sup> ע"פ דרכי תשובה, יו"ד סימן ל"ג, תשכ"א.

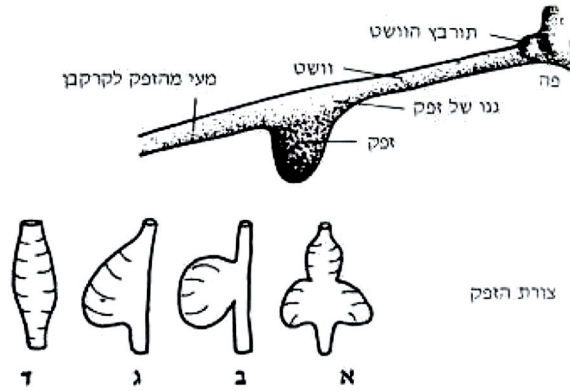
<sup>6</sup> שו"ת מהרש"ג, סימן קל"ז, ב', ירושלים, תשכ"א.

<sup>7</sup> הדבר נכון לפחות בתוך גבולות מסוימים.

<sup>8</sup> לפי א. סמלר, א. כהן וצ. כץ, אווזים, משרד החקלאות שרות ההדרכה והמקצוע, המחלקה לעופות, תשכ"ט.

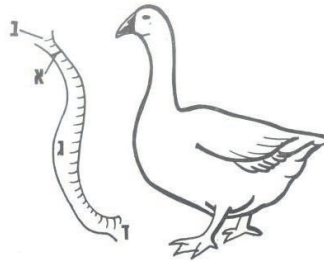
<sup>9</sup> המראה למקום שאינו יכול לפלוט. וזה לשון כף החיים (הלכות טריפות, סימן ל"ג, אות ב'): פירוש שתוחבין לה בבית הבליעה עד מקום שאינה יכולה לחזור ולפלוט נקרא המראה, ובמקום שיכולה לפלוט נקרא הלעטה (שבת קנ"ה' ב', טורי זהב, ס"ק ב', וכ"כ אחרונים).

מסוגל לאכול, אלא שאינו אוכל, כיון שאינו זקוק לכך. אווז מפותם מסוגל לחיות כשמפסיקים לפטמו, וחוזר במשך הזמן לאכילה רגילה.



זפק בעופות שונים. למעלה הזפק בתרנגוליים. א. הזפק ביוניים, ב. הזפק בתרנגוליים, ג. הזפק בנשריים, ד. הזפק באווזיים

היות ולאווז אין זפק, נמשך הוושט מבית הבליעה אל הקורקבן. בדרכו ישנה התרחבות של הוושט<sup>10</sup>, שהיא מעין שריד של הזפק (ראה תמונה). אורך הוושט הוא כ-40 ס"מ וקוטרו הפנימי של וושט מכווץ וריק באווז מפותם הוא 2.0 - 2.5 ס"מ, במקום ההתרחבות מגיע הקוטר הפנימי לכדי 5.0 - 6.0 ס"מ.



האווז והוושט. א. תורבץ הוושט; ב. החיבור לפה; ג. התרחבות ה"זפק"; ד. חיבור לקרקבן.

תוך כדי פעולת הפיטום, הוושט מתרחב ונפחו גדל. בעוד שקיבול הוושט בתחילת הפיטום הוא כ-400 עד 500 סמ"ק, הרי, שכעבור שלושה שבועות של פיטום, נפחו מגיע ל-800 עד 1000 סמ"ק<sup>11</sup>. כתוצאה מכך מגיעים למצב, שניתן להכניס בפיטום אחד כמות של 900 סמ"ק; כמות השווה ל-600 ג' תירס מבושל או 380 ג' תירס יבש.

<sup>10</sup> Biester H.E. and Schwarte, L. F. Diseases of Poultry, 4th E.I. Iowa State University Press, 1950

<sup>11</sup> חישוב הנפח נעשה מתוך הכמות המולעטת.

## **פעולת הפיטום**

כהכנה לפיטום מקבלים האווזים כמות גדולה של ירק, דבר הגורם להרחבה ראשונית של הוושט. בשלבים הראשוניים של הפיטום, מוכנסת כמות קטנה של תירס מבושל רך מאוד, המוחלפת בהדרגה בכמות גדלה והולכת של תירס מבושל פחות, המגיע בשלב הסופי לדרגת בשול של תירס המקובלת למאכל אדם.

הגורם לירידה בבישול נעוץ בעובדה, שככל שהבישול נמשך ומרכך את התירס יותר, נכנסת לתוכו כמות גדלה והולכת של מים. היות ונפח הוושט מוגבל, רצוי שיהיו בתוך התירס פחות מים. את המים הנחוצים לו, מקבל האווז בשתייה. מאידך גיסא, בישול מינימאלי חיוני. נוכח העובדה שאין לאווז זפק וכמות המזון בוושט גדולה, והבישול מהווה הקלה לתהליך העיכול.

אפשר גם להרעיב את האווז למשך יום ולתת לו אחר כך לאכול חופשית. גם במקרה זה, הוא יאכל כמות גדולה והוושט יגדל בצורה בולטת. יש הנוטים להאכיל כל הזמן דייסה ולהאביס יותר פעמים ביום.

## **שיטות הפיטום**

בעבר היו מקובלות שלוש שיטות:

### **א. האכלה ביד.**

במקרה זה, מוחזק האווז ומואכל בכוח ובולע באופן עצמי. כך היה מקובל בעבר בכפרים, בהם היהודים חיו מפיטום האווזים (בעיקר בהונגריה ובצ'כוסלובקיה) כמות האווזים הניתנת לפיטום בדרך זו קטנה יחסית. התשובות העוסקות בכך, מצביעות על הצורך לפטם במתינות.

### **ב. האכלה ביד ודחיסה במקל.**

במקרה זה מוחזק האווז והמזון מוכנס בכוח פנימה. כדי לאפשר מילוי הוושט, דוחפים לתוך הוושט במקל הדוחס את המזון. בהתאם למקום המילוי ולשפשוף המקל נגרמות פציעות שונות של הוושט.

### **ג. מכשיר מיכאני**

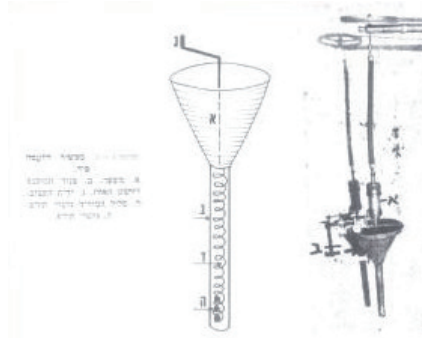
כיום מקובלות שתי השיטות הבאות:

### **מכשיר יד**

מכשיר זה עשוי משפך בקבולת 1 ליטר בערך, בתחתיתו נמצא צינור פח בקוטר של 2 ס"מ ובאורך 17 ס"מ. צינור זה מוכנס לפה האווז וקצהו התחתון נבלע ע"י האווז ופותח את הוושט שלו.

אורך מקור האווז כשבעה ס"מ ועד לתחילת הוושט 11-13 ס"מ. הצינור, המוכנס לפי האווז, מגיע כדי 1 - 3 ס"מ לתוך הוושט. התירס נשפך לוושט דרך

הצינור. כדי שהצינור לא ייסתם, ותוכנו יישפך לתוך הוושט, נמצא בתוכו סליל המחובר לידיית מערבלת.



מכשיר הלעטה ביד משמאל ותעתיק ממנו חשמלי בימין  
 א. משפך. ב. צינור המוכנס לוושט האווז. ג. ידיית הסיבוב. ד. סליל המוריד גרגרי תירס. ה. גרגרי תירס.

סיבוב הידיית המערבלת גורם לערבוב הגרעינים והורדתם לאורך הצינור. אם ישנה התנגדות בוושט, נעצרים הגרעינים באופן חלקי.

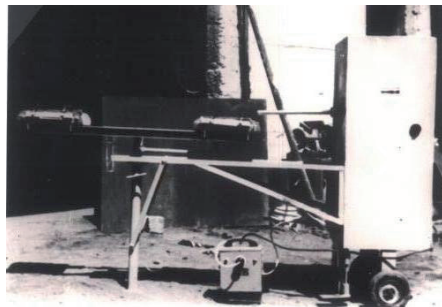
### מכשיר חשמלי

שיטה זו זהה לשיטת הפיטום במכשיר היד, אלא שהערבוב נעשה באמצעות מנוע חשמלי והמכשיר קבוע במקום אחד.

המנוע החשמלי מסובב רצועה ורצועה זו מסובבת ישירות, או בעקיפין, את ציר-מערבל משפך הפיטום.

ברגע שוושט האווז מגיע למילוי מסוים, או שקיימת הפרעה כלשהי עקב התנגדות בוושט, מופסקת מיד פעולת המכונה. ע"י החזקה ביד אפשר להפריד בין פעולת המנוע לשינוע הפיטום. בדרך זו אפשר לעבוד בשבת, מבלי להפעיל ולכבות.

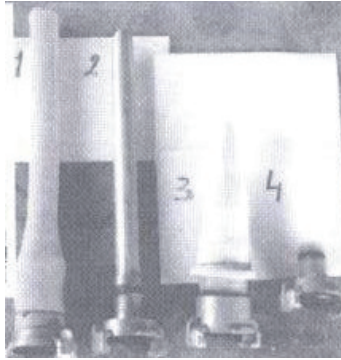
בשנויים מסוימים הוכנס המכשיר המשמש היום את כמעט כל המפטמים. השנויים העיקריים הם באורך הצינור ובחומר ממנו הוא עשוי.



מכשיר אוטומטי. שמים את האווז על המושב ועם התמלאות הוושט הוא נוסע ומתרחק



המיוחד במכשירים החשמליים שהם מפטמים בבת אחת, תוך שנייה עד שתיים. ההפרש מאפשר פיטום אווזים רבים ע"י מפטם אחד. שכלול השיטה גרם לפחות פציעות ולפחות טריפות. המכשירים החדשים הם בעלי צינור ארוך ולכן אפשר ללכת אתם אל האווזים.



המשפכים המקובלים לפיטום היום  
 1 משפך מגומי כמקובל בהונגריה, 2. משפך מנירוסטה שהיה מקובל בארץ עד לסגירת הענף, 3. משפך פיטמה מגומי, 4. משפך מסיליקון המגיע רק עד מאחורי בית הבלעיה

### טריפות הושט ע"י הפיטום



שני עורות יש לו הושט.  
 למעלה חתך רוחב, באמצע מימין חתך אורך ומשמאל חתך רוחב.  
 למטה צילום חתך אורך.

נקב בוושט היא אחת מהטריפות שנמנו הן בבהמה והן בעוף. הושט בנוי מבחינה היסטולוגית מהשכבות הבאות: (מבפנים החוצה) אפיתל רב שכבתי שטוח עם מעט חומר קרני, הרירית שבצידה החיצוני מעט שרירים חלקים, רקמת חיבור רופפת עם בלוטות ריר, שרירים חלקים פנימיים היקפיים, שרירים חלקים חיצוניים לאורך הושט ורקמת חיבור רופפת, המתקשרת אל הזפק או לשריר הצוואר.

בעין בלתי מזוינת, נראה הוושט עשוי שתי שכבות, שהראשונה כוללת את האפיתל והרירית ונקראת הקרום הפנימי שצבעו בהיר. השנייה עשויה מהשרירים וצבעה אדום יותר ונקראת הקרום החיצוני<sup>12</sup>. שני קרומים אלו יכולים לנוע אחד על פני השני, היות והם קשורים ברקמת חיבור רופפת.

נקב בוושט, שאינו חודר דרך שני הקרומים, אינו מטריף. אם נוקבו שניהם, אפילו זה שלא כנגד זה – טריפה, היות והנקב האחד עלול להגיע אל השני, עקב התנועה ההדדית של שני הקרומים.

נוכח מבנהו המיוחד של הוושט, נראה פצע בתוך הוושט בצורה ברורה, הרבה יותר, על הקרום הפנימי. קרום זה הינו לבן, ושקוף במידה מסוימת, ובהסתכלות מול מקור אור נראה בבירור כל נקב. אף צלקת, שטרם החלימה כליל, נראית עליו בבירור. לא כן המצב לגבי הקרום החיצוני. קרום זה עבה, אדום ובלתי שקוף. קשה להבחין בו בשינויים, כל עוד הם אינם מרחיקי לכת.

פצע בוושט יכול להיגרם כתוצאה משתי סיבות: א) באמצעות גורם חיצוני (פציעה טראומטית חיצונית דקה) – במקרה זה, אם הוא מגיע לחלל וניכר בקרום הפנימי, הרי הוא טריפה. ב) באמצעות גורם פנימי בוושט. במקרה זה קיימות שתי אפשרויות, הראשונה: גורם מחלתי או גורם תזונתי, הפועל במשך תקופה ממושכת וגורם לשינויים בקרום הפנימי של הוושט, שבדרך כלל אינם חודרים דרך הקרום. האפשרות השנייה היא פציעה ע"י גורם חד בתוך הוושט. פציעה מעין זו קשה לזהות על קרום הוושט החיצוני, ולברר אם היא חודרת מעבר לעבר. לכן הבדיקה נעשית בקרום הפנימי. אם יש פציעה יש להטריף.

### פיטום האווז ופציעת הוושט<sup>13</sup>

סכנות הפגיעה בוושט הן:

#### א. פציעה הנגרמת על-ידי המשפך בשעת הכנסתו.

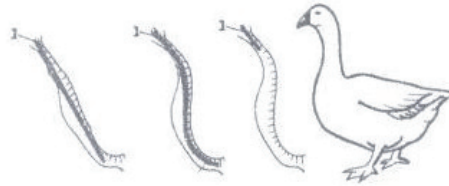
צינורות המשפכים, שהיו עשויים פח, מסתיימים בחתך ישר או משופע, הסיום המשופע מקל על הבליעה של האווז, פציעה כתוצאה מנזק כזה תגרום לעיקור הוושט ממקורו או פציעה בשלושת הס"מ העליונים של הוושט<sup>14</sup>. זה במשפכים

<sup>12</sup> יו"ד ל"ג, סעיף ה'.

<sup>13</sup> בספר איגרא דכלה על התורה, סוף פרשת וארא, כתב תוכחת מוסר נגד אוכלי הפטומות, וכתב שחוף מטריפות הוושט 'אני רואה דבר חדש שיש בזה טריפות דאורייתא, כי נימוקה הכבד והוא טריפות גמורה ע"כ כל שומר נפשו ירחק מזה'. ועיין שם. בדרך כלל מקובל הספק רק בגלל הוושט.

<sup>14</sup> כתב בדרכי תשובה (יורה דעה, סימן ל"ג, ס"ק קל"ג): עיין בשו"ת מהר"מ מלובלין סימן כ"א, שכתב באמצע התשובה, דאין צריך לבדוק חתיכת הוושטים שלמעלה ממקום שחיטה שבתוך הראש, דלא מחזקינן איסורא, עיי"ש. ועיין בשו"ת שבות יעקב. חלק א', חלק יו"ד, סימן מ"ט, מ"ש בזה. ועיין בשו"ת צמח צדק, סימן י"ז, שכתב דכשמלעיטין בגרעיני תבואה כגון בשיבולת שועל ובמיני זרעונים מעורבים כגון דוחן וכיוצא בזה, שא"א אפשר להלעיט בלי תחיבת אצבע

הנכנסים רק לתחילת הוושט. היום על פי רוב מכניסים את המשפך עד קרוב לקורקבן. עפ"ר אין קרעים בוושט, כי הוא מספיק אלסטי, אבל יוכלו להיות קרעים כמובא בסכימה הבאה.



מימין לשמאל. האווז, וושט האווז כשהמשפך מוכנס רק בקצהו העליון כפי שעושים היום רק במשכי סיליקון (במשפכי מתכת היו פציעות רבות), משפך אלסטי מוכנס לאורך כל הוושט, ומשפך מתכת (נירוסטה) מוכנס לאורך כל הוושט

### **ב. פגיעה ע"י חספוס צינור המשפך כשהוא חלוד או מקומט.**

פגיעה מסוג זה נגרמת עקב הדבקה של הוושט לצינור החיצוני של הצינור, ועל פי רוב הנזק נגרם דווקא בשעת הוצאת הצינור. פגיעה מסוג זה מופיעה רק בשלושת הס"מ העליונים של הוושט. מבחינה זו עדיפות השיטות המודרניות, שהצינור נכנס לאורך כל הוושט, ובחירת החומר המתאים, כדי שלא יידבק הוושט למשפך. (החלקה בחומר שומני יכולה לעזור כאן – חומר כזה צריך להיות כשר ובלתי מזיק לבריאות).

### **ג. פגיעה על-ידי התירס.**

הפיטום עצמו עלול לגרום לפציעות הוושט ע"י התירס. לפי ההנחיות שמקבל המפטם, עליו לבשל את התירס עד כדי שיהיה ראוי למאכל אדם, ותירס בדרגת בישול כזו, בדרך כלל, אינו פוצע. ייתכן ועקב דחיסה מופרזת, או בישול לא מספיק, נגרמים נזקים לוושט. נזקים אלו דומים לנזקים שנמצאו מאז ומתמיד באווזים מפוטמים, והם נמצאים בחלק הוושט שלמטה ממקום ישיבת המשפך. היום מעדיפים המגדלים את הדייסה השלמה.

לתוך בית הבליעה וכו', ושכיח שעי"ז מתקלקל הוושט מיד בהתחלתו מה שהוא למעלה מבית השחיטה. בזה צריכים לבדוק גם זה החתיכה הנשאר לצד הראש, כי מצוי שם הקלקול כמו למטה מבית השחיטה, וכו'. ועיין באזהרות הגאון הגדול ר' משה טייטלבוים זצ"ל שנדפסו בסוף ההגדה הנ"ל, שמזהיר מאד לבדוק אחר חתיכת הוושט הנשאר בראשו, דאותן שאין בודקין אחר חתיכה הנ"ל אוכלין בוודאי טריפות, כי שם מצוי ביותר טריפות, מחמת שהוא סמוך לבית הבליעה, עכ"ד. ואולי כוונתו רק לאותן המלעיטין בתבואה שיש בה חידודים, כמו שכי' השבוי"י ועיי"ש בהגה"ק. המדובר הוא באותם שלושת הס"מ העליונים של הוושט, ודרך ההלעטה שהייתה מקובלת סיכנה את ראש הוושט, כשם שהכנסת הצינורות מסכנת אותו עתה. לפי"ז ייתכן ויש חובה גם היום לבדוק בחלק העליון של הוושט.

כל האמור נכון לגבי המכונות הישנות. לגבי המכונות החדשות, בהן הצינור מוכנס לאורך כל הוושט, הבדיקה שווה לאורך כל הוושט.

#### ד. קריעת הוושט על-ידי לחץ הפיטום.

בדיקות הראו שהפיטום היעיל ביותר נעשה בלחץ של 20 - 40 מ"מ כספית, העלאת הלחץ אפשרית, אבל הכמות הנכנסת, נוסף לכמות שנכנסה קודם, הינה קטנה. סכנת פיצוץ הוושט קיימת בלחץ מעל 200 מ"מ כספית<sup>15</sup>,<sup>16</sup>.

#### **בדיקת וושט האווז**

נוכח הפגיעות הקיימות בוושט האווז נראה, שרצוי לבדוק את הוושט במקומות הבאים:

א. ביציאתו מהפה, יש לבדוק אם לא עקר את הסימנים ממקום חיבורם.



הקרום הפנימי של הוושט הופרד. הוא מנופח ואפשר לראות על פניו, שהוא לבן, כל פצע ולו הקטן ביותר

ב. ב-3 ס"מ העליונים של הוושט (למעלה ממקום השחיטה) יש צורך לבדוק אחרי קרעים. בצורך בדיקה זו ישנן שיטות שונות. סביר שבפיטום באמצעות מכונות ישנו צורך בכך.

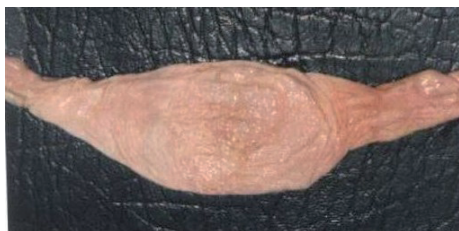
ג. בכל ארכו של הוושט. מציאת נזק בוושט עצמו נדירה יחסית, במידה והמפטם יודע את מלאכתו, באיזו מידה יש צורך בניפוח, יש לברר מבחינה הלכתית ועניינית<sup>17</sup>.

הבדיקות המוצעות הן לפי הנראה עתה. קרוב לוודאי שעם פיתוח שיטות הפיטום חדשות, יהיה צורך לשנות את צורות הבדיקה בהתאם.

<sup>15</sup> ראה פרטים: לוינגר י.מ., עמידות הוושט בשעת הפיטום במכונה חשמלית. תורה ומדע, א', 38-35, תשל"א. סיכום התופעות היה כדלקמן: נפחו של וושט ריק הוא 50 סמ"ק. אם ממלאים אותו בלחץ של 20 מ"מ הוא מגיע ל 320 סמ"ק, שהיא עליה של 270 סמ"ק. העלאת הלחץ ל 40 מ"מ תעלה את הנפח רק בעוד 30 סמ"ק, ובלחץ של 60 בעוד 10 סמ"ק. מתברר שהשינוי אינו כדאי, מפני שהנפח גדל גם כתוצאה מהפיטום עצמו.

<sup>16</sup> אם נשווה את העמידות של הוושט ללחצים לשקיות פלסטיק או בלוני גומי, נראה שהוושט עמיד עד מעל 200 מ"מ, עורו הפנימי ללא שרירים עד 150 מ"מ כספית, בעוד שקית פלסטיק חזקה עד ל 40, לבלון גומי עד 50 מ"מ כספית בלבד.

<sup>17</sup> הבדיקה המקובלת היא בהסרת הקרום הפנימי, והפרדתו מהקרום החיצוני. בודקים בראיית הקרום הפנימי ובמידת הצורך מנפחים אותו לפני ההסתכלות. לעניין מציאת צלקת, דווקא בעור הפנימי, ובצירוף שני העורות לבדיקה – לקולא ולחומרא – נכתבו תשובות רבות. (ראה למשל תשובת ר' יעקב פרץ פרידמן ותשובת הרב צבי הכהן דיק בנידון, רוכזו בנצר מטעי, לרב נ. צ. פרידמן, תל אביב, תשי"ז)



חלק הוושט שעובר פיטום הוצא ומנופח מעט. בשליש הימני רואים בליטה והשאלה האם מבצבץ הקרום הפנימי דרך החיצוני.

כאמור, כל הנאמר בפרק זה הוא כמעט ללא משמעות בישראל, כיוון שייצור כבד אווז כשר כמעט ואינו מבוקש, אחרי הפעלת החוק האוסר את הפיטום בישראל. התיאור חשוב לשחיטה בחוץ לארץ ולהבנת הסוגיות הנלמדות על נושא זה.

## תקציר

פיטום האווזים היה מקובל מאד בעם ישראל. היו ויכוחים גדולים, על שאלת צער בעלי החיים בשיטת פיטום זו. היום היא אסורה בישראל. הכנסת המזון בכוח לתוך וושט האווז, יכולה לגרום לפציעת הוושט. לאחר השחיטה צריך לבדוק את הוושט מצדו הפנימי וגם להפריד את הקרום הלבן הפנימי ולנפחו. על גביו אפשר לראות אם הוא נפגע עקב הפיטום.

## פרק ט"ו: פגיעות במעיים

### הקדמה

בשנים האחרונות נתקלים לעתים בבעיות במעיים. שנויים אלו נוגעים לבקר בנקבים במעי הישר-הכרכשת, ולעופות לאזורים שונים במעי. נקבים טבעיים יש למצוא במעיים במקום כניסת צינור המרה ובמקום כניסת צינור הבלב. יתר חלקי המעי אטומים, פרט למקום כניסת הטבור בעגלים צעירים ולאזור כניסת שק החלבון והחלמון בעופות צעירים.

### נקבים במעי הישר בבקר

כתוצאה מטפולים בלתי זהירים במעי הישר של הבהמה, מוצאים נקיבת המעי הישר. על פי רוב אין הדבר גורם לנקב מעבר לעבר. יש מקרים בהם הנקב, בכל זאת, חודר מצד לצד. במקרים אלו מוצאים, במידה ובעל החיים אינו מקבל דלקת או אם הוא קבל טפול טוב באנטיביוטיקה, שנוצרת בועה מוגלתית בצד החיצוני של המעי הישר. באם נמצא נזק מסוג זה, יש לבדוק אם אין נקיבה מעבר לעבר<sup>1</sup>. יש מהפגיעות שגורמות להטרפה.

### דלקת הביב בעופות

דלקת הביב, באזור פי הטבעת של העוף, יכולה לנבוע מגורמים שונים: הטלת ביצים גדולות (במיוחד, או באופן יחסי לגודל העוף), ניקור עיני עופות אחרים, מריחת פי הטבעת בנוזל הגורם לדלקת או באמצעות מברשת גסה מדי, ועוד. רק במקרים נדירים ביותר יש למצוא פגיעה מעבר לעבר. במקום זה יש להעיר על קשיי הבדיקה, וכל בודק צריך לשום לב לנקודות הבאות: באזור הביב ישנם

<sup>1</sup> יכולות להיות גם שלפוחיות ממוצא אחר, כגון טפילים וכד'.

שני כיסים (א) כיס פבריצי<sup>2</sup>, (ב) כניסה לבלוטת השומן. הכניסה לבלוטת השומן נמצאת עפ"ר מעל לפי הטבעת, אך בשעת דלקת קשה לפעמים להבחין בהבדל.



צניחת החלולת בעוף

הכיס של פבריצי הוא התרחבות של המעי באזור זה. בשעת דלקת, קשה לפעמים להבחין בו כהתרחבות והוא נראה כבלוטה שעל פני המעי. במספר רב של מקרים נשלחו אלי לבדיקה קבלתי תמונה כזו. לאור התופעות האמורות, יש לבדוק את הצד העליון של המעי, לא רק על כיסים, אלא גם לבדוק אם הכיסים נקובים.

### יתרות ונקובות במעי העופות

במקרים רבים נתקלים, ביותרת במעי הדק. יותרת זו היא מעין בליטה שהסתיימה במוגלה שעל פני שלפוחית. (יותרת זו היא בנוסף לשני מעיים עיוורים, שני סניא דיבי בעוף).



מערכת העיכול בעוף

במקרה זה עלינו להבחין בין האפשרויות כדלקמן:

### א. אי סגירת הטבור<sup>3</sup>

בשנים האחרונות השחיטה של הפרגיים והפרגיות נעשית מוקדם מאד. כתוצאה מגידול אינטנסיבי, מגיעים הפרגיים למשקל הרצוי לשחיטה לפני גיל שבעה שבועות, בעוד לפני שנים מספר היה הגיל של השחיטה במוצע שבועיים עד שלושה שבועות מאוחר יותר.



באפרוח הבוקע מהביצה ישנו קשר בין המעי לשק החלמון, הנקרא גבעול שק החלמון, באופן טבעי נמשך תהליך סגירת שק החלמון, המקביל לטבור ביונקים, מספר שבועות, בתוך זמן זה נראה קצה שק החלמון כיותרת במעי. התמונה, בעמוד הקודם, מראה את מערכת העיכול בפרגים לאחר הוצאתה מגוף העוף. באמצע המעי, משמאל ל' של הדקין בתמונת מערכת העיכול בעוף, נראית יותרת קטנה שהיא קצה הטבור לכוון שק החלבון. בהמשך המעי, נמצא את שני המעיים העיוורים (סניא דיבי).

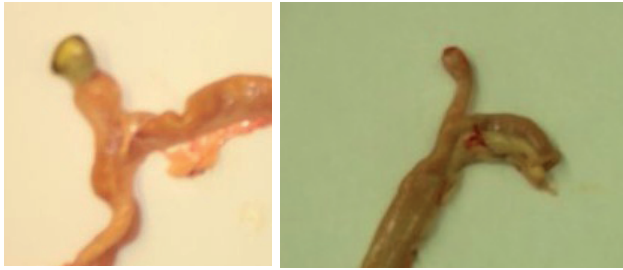


דוגמאות של יותרת במעי.

<sup>3</sup> עבודה נרחבת בנושא זה פורסמה ע"י ד"ר מ. דיסון ז"ל, וכותב השורות ופורסמה בתחומין ד', 469-475, תשמ"ג.



בבדיקת יתרות באמצע המעי, נתקבלה התמונה הבאה: בתמונה לעיל מוצאים אנו מספר יתרות קטנות, צורתן שונה מעוף לעוף. בתמונה הבאה מוצאים אנו יותרת אחת הנראית כשלפוחית גדולה. עפ"ר מוצאים חלק צהוב וחלק לבן. היחס בין החלקים אינו שווה. הצבע הצהוב אינו נראה כמוגלה, אם כי קשה לקבוע בוודאות.

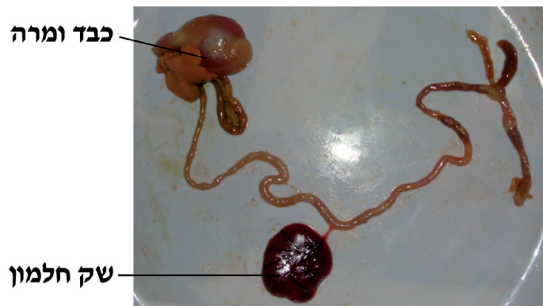


יותרת גדולה במעי. משמאל נראה בבירור בקצה היותרת שריד שק החלמון שטרם נותק עד למועד השחיטה. בוודאי אינה יותרת ובוודאי אין הצהוב מוגלה, אלא צבע שק החלמון (צבע חלמון הביצה)

אם האפרוח מורעב, בימים הראשונים, שק החלמון הולך ומצטמק ולבסוף נשארת בליטה קטנטונת שבקצה נקודה צהובה.



אפרוח בן יומיים כשהמעי בחוץ ושק החלמון קשור בו.



כל מערכת העיכול של אפרוח בן יומיים. משמאל הכבד (בהיר) ובאמצע למטה (כהה) המרה, למטה ממנו ככל המעי עם הבלב (פנקריאס), משם נמשך המעי שבאמצעו (כהה) שק החלמון, בהמשך המעי שני מעיים עיוורים, וכלפי מטה ההמשך עד לפי הטבעת.

לפי המבנה המעי ולפי המיקום, בו נמצאת היותרת, ברור שמדובר בשריד של גבעול שק החלמון של האפרוח, שמאיזו סיבה שהיא לא נספג ולא הצטמק לגמרי. כשהאפרוח בוקע מהביצה הוא קשור לשק החלמון. התמונה האמצעית בעמוד הקודם, מראה ניתוח של אפרוח בן יומו. במעי, במקום המוגדר, קשור האפרוח אל שק החלמון, הנמצא בתוך גופו של האפרוח. שק החלמון גדול מראשו של האפרוח. חלמון זה צריך לספק לאפרוח את מזונו, לימי חייו הראשונים.

לעומת זאת, אם מאכילים את האפרוח כבר בשעותיו הראשונות, כפי שנהוג היום ברוב משקי העופות, שק החלמון אינו מתרוקן כל כך מהר. בדרך כלל חיסול שק החלמון נמשך ארבעה עד ששה שבועות. אז מתנוון הקשר בין השק לבין המעי, שק החלמון מצטמק ומופיע בשעת השחיטה כגוש קטנטן, המונח בחלל הבטן ונופל בשעת הפתיחה. עפ"ר אין מרגישים בו כלל. החלק שנשאר קשור למעי יכול להיות בגודל שונה. החלק הצהוב הוא השארית של החלמון, בעוד החלק הלבן הוא החלק הקשור אל המעי.

אין לצפות מראש מה יישאר קשור למעי ומה יהיה בשק החלמון המנותק. בבדיקות כלליות שערכנו מתקבל הרושם, שהרזרבה בתוך שק החלמון הנשאר הולכת ומצטמקת גם אם ההרעבה נעשית בתקופה אחרת של החיים. בעופות חולים שלא אכלו מספר ימים מצאנו שכמעט אין למצוא את היותרת, אע"פ שבעופות מקבילות מצאנו אותה כמעט בקביעות.

בכל המקרים שנבדקו, הן על ידינו והן ע"י בודקים בבתי השחיטה, לא נמצאו פתחים בסוף הבליטה, הנפתחים לחלל הגוף<sup>4</sup>. דבר זה מאשר את הנאמר לעיל. לאור זאת, אפשר לומר, לדעתנו, שהיותרת הסתומה בסופה היא דבר טבעי ואין אפילו צורך לבדוק אם היא סתומה בסופה. הרב וואזנר<sup>5</sup> דן בשאלה אם נמצא כיס ירוק במעי הקטן. זה הוא למעשה שריד של שק החלמון שהוא יכול להיות צהוב עד ירוק. אם לא רואים שינוי, אלא הוא חלק, אין סיבה להחמיר.

לאור כל זאת, אם נמצאת יותרת כזו, ולא רואים בה שנוי, חור, סירכא או הדבקה, אין מקום לחשש<sup>6</sup>. מצד שני, אם מדובר בשלפוחית שבקצה מוגלה, החשש לנקיבת המעי קיים. (ראה בסעיף הבא)

<sup>4</sup> יוצאים מהכלל היו מקרים בהם נראתה דלקת מקומית. כאן ייתכן וניזוקה הרקמה.

<sup>5</sup> שבט הלוי, כרך ד', סימן מ"א.

<sup>6</sup> הנקודות החשובות בדיון ההלכתי הן כדלקמן:

בשולחן ערוך (יו"ד י' מ"ז א') מונה המחבר בין הטריפות של היתרות בבני המעיים: "או שהיה המעי יוצא כענף מן הבד והרי הוא מובדל בין בעוף ובין בבהמה". לכאורה פשוט הדבר שעוף כזה טריפה.

מדברי השי"ך (ס"ק א') משמע: כענף מן הבד, דווקא שיוצאים מן הקיבה או מן הקורקבן וניכר שהוא מעי יתר שדומה לשני מעיים יוצאים, אבל יוצא מן הדקין כשר, דמן הקיבה אינו יוצא רק מעי אחד. אם כן, דק היוצא מן הדקין לא חשיב יתר, וכו'. כן משמע גם מדברי המחבר, בסעיף ה', הן ביותרת בהדרא דכנתא; אלא שאין להשוות יותרת בהדרא דכנתא, שהיא חלק אחורי יותר של המעי, עם יותרת זו שנמצאת בחלק קדמי של המעי. לפיכך, עלינו להסתמך על הסעיף הראשון.

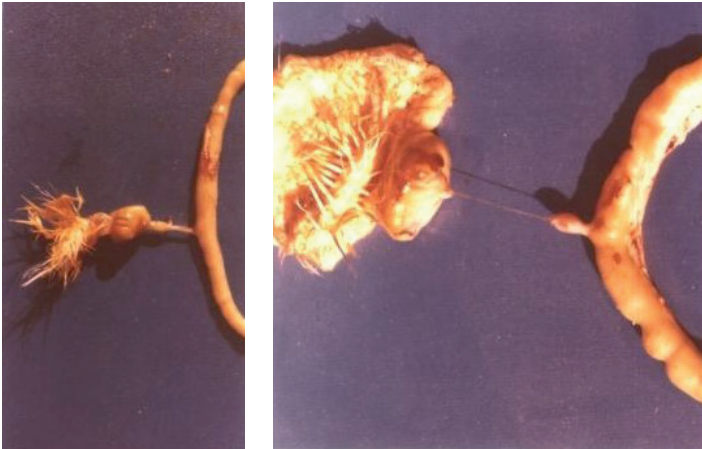
בתמונה הימנית להלן נראה את יותרת המעי. באמצעות חוט (צינור דק) כסירכא קשור שק החלמון אל המעי. הוא מונח על גבי אברים אחרים. בתמונה זו רואים שמדובר בעור (שבסביבת הטבור) שכן רואים אפילו נוצות.

### ב. דלקת הטבור במבוגרים

התהליך הדלקתי, שתואר בסעיף קודם, יכול להיות ממושך. במידה והוא נמשך זמן רב, מוצאים דלקת מוגלתית בקצה חוט הטבור. במקרים אלו יש לבדוק אם ישנו גם נקב. כן הדבר גם לגבי המקרים של יתרות נוספות על גבי המעי, כפי שתוארו מכבר.

### ג. בועות ודלקות אחרות

לעתים יש למצוא דלקות באזורים אחרים של המעי. הללו יכולים לנבוע מאכילת חמרים חדים או ממחלות שונות. במקרים אלו יש לבדוק במיוחד האם הנזק הוא מהצד הפנימי של המעי, או שהשלפוחיות והמוגלה נמצאים על פני הצד החיצוני של המעי וניתנים להיקלף ממנו. במקרים רבים, בין אם הנזק מבפנים ובין אם הנזק מבחוץ, ניתן למצוא את קרום המעי החיצוני שלם ללא נזק כלשהו.



תמונות המראות חיבורים של המעי אל שק החלמון כפי שנמצאו במספר מקרים רב במעבדתו של ד"ר מ. דיסון ז"ל. בתמונה הימנית חוט דק מחבר את המעי עם שארית שק החלמון אליו קשורים שרידים אחרים ואפילו נוצות. בתמונה השמאלית השק קטן יותר אך החיבור חזק יותר. בשני המקרים החלמון המתייבש נקשר לסביבה (הטבור קשור לעור כשנכנס לתוך האפרוח. בקצהו קשור אפילו לנוצות).



מימין שק החלמון ביום הראשון, באמצע ביום השני ומשמאל ביום החמישי באפרוחים שקבלו רק מעט מזון



ניתוח אפרוח בן ארבעה שבועות. שק החלמון נגמר ונותק. בתמונה הימנית הוא מוכנס במקום שהיה לפני ניתוקו, בתמונה משמאל הוא נמצא במרחק מסוים, כבאמצעית הוא כפי שנמצא בבטן האפרוח

## תקציר

יותרת של מעי שלם היא טריפה. יותרת במקום הטבור כשרה, אם אין חור, הדבקה או משהו כזה. היום שוחטים את התרנגולים עוד לפני ששק החלמון נסגר לגמרי. אז מוצאים לפעמים את היותרת עם שק קטנטן צהוב עד ירוק.

## פרק ט"ז:

**עוף ללא נוצות ועוף בצבע שחור**

לעתים אנו נפגשים במוטציות<sup>1</sup>, כתוצאה משינוי זה מופיע תרנגול שיש לו תכונה מסוימת, כמו אצבע נוספת. תכונה כזו תתבטא בדרך כלל בעוף, אם היא נמצאת בשני הגנים הבאים מההורים. אם נראה תכונה כזו בעוף, קרוב לוודאי שהיא תורשתית. אם היא הופיעה כבר ונראית, קרוב לוודאי שהייתה בשני ההורים. אם הדבר כך, נצטרך לחפש את שני ההורים, נושאי התכונה, ולתת להם לפרות ולרבות בפני עצמם. חלק מהצאצאים ישאו את התכונה. אם נבודד את נושאי התכונה מתוך הלהקות, נקבל שורה טהורה, לגבי התכונה האמורה. אם ניתן לעוף לרבות עם עופות אחרים, בדרך כלל לא נראה את התופעה בצאצאים. הופעת התכונה בצאצאים, אם ההורים נושאי תכונה זו, ניתנת לחישוב על פי כללים מוכרים וידועים<sup>2</sup>.

מוטציות הן, בדרך כלל, שינויים גנטיים שליליים. הגוף מאבד תכונה טבעית שלו. אם המוטציה חיובית, שהוא לומד לעשות פעולת מסוימת, היא, למרות הכל, בדרך כלל שלילית לגוף, שכן הוא יוצר משהו שהגוף אינו מכיר ואינו זקוק לו. המוטציות באות באופן מקרי. הגורמים לכך אינם ידועים. יחד עם זאת, ידוע שהפעלת כוחות, כמו קרינה וכדומה, מגבירה את החשש (הסיכוי) להופעת מוטציות. זו הסיבה שרצוי למנוע ככל האפשר קרינה על אברי ההולדה של האדם (האשכים באיש והשחלות באשה). מצד שני, ייתכן שהמגדל מעוניין להשיג מוטציות שונות לגידול העופות. ייתכן שאחת מיני מאות המוטציות שיופיעו על ידי הקרינה תהיה כזו שרצוייה למגדל.

<sup>1</sup> שהן שינוי פתאומי של החומר התורשתי, ראה כרך א', עמוד 74.

<sup>2</sup> פרטים ראה כרך א', עמוד 59 ואילך.

נתרגם את האמור לצרכי גידול העופות. עוף רגיל הוא בעל עור לבן אדמדם. כתוצאה ממוטציה ייתכן שהעור מאבד את תכונתו לייצר פיגמנט רגיל והוא יוצר פיגמנט מעוות. ייתכן שיש אפילו שורה של מוטציות החלות אחת על השנייה. בתמונות הראשונות בעמוד 192 נראה תרנגול חסר נוצות בצוואר. כמו כן צוואר אדום. ייתכן שאחת התכונות הללו באה רק על ידי מוטציה נוספת.

הרב כהן<sup>3</sup> דן בשאלה זו ומסיק שאין משמעות לשינוי הצבע. הצבע יוכל להיות אדום יותר, לבן יותר ואפילו כהה הנוטה לשחור.

ייתכן שהעור וגם הבשר יאבדו את צבעם הרגיל ויקבלו צבע אחר. ייתכן והצבע האדום הכהה הוא קלקול הצבע הטבעי, או אולי יצירת יתר של הצבע האדום. כן גם לגבי הצבע השחור. 'היהפוך כושי עורו?' שואל הנביא. אעפ"כ קורה הדבר, שבשבת כושים נולד תינוק חסר הפיגמנט ועורו יהיה בהיר. מוטציה מופיעה בטבע בסדר גודל של אחד למאה מיליונים. לכן דבר זה אינו שכיח. למרות האמור, בהשפעת גורמי חוץ, כמו קרינה, השכיחות נעשית גדולה יותר. התכונות השליליות של הקרינה ידועים, למשל מתוצאות ההפצה האטומית של הירושימה. בבעלי חיים גורמים בכוונה ליצירת מוטציות. חלקן הגדול יהיה שלילי ויסולק מהגידול. תכונה חיובית אחת, יכולה להיות רווח גדול עבור הטיפוח.

העוף השחור יכול להיות תוצאה של יצירת יתר של פיגמנט שחור או איבוד התכונה לצבע הבהיר. מה בדיוק קורה חייב עדיין להיחקר. ייתכן ויש כבר היום נקודות אחיזה להסבר. ייתכן, תיאורטית, ששינוי הצבע בא מהכלאה עם יצור שצבע עורו טבעי כך. הרב כהן חושש בצבע השחור לעורב<sup>4</sup>, שכן צבעו של העורב שחור<sup>5</sup>. התרנגול שייולד, ממוטציה הגורמת לצבע שחור של העור והבשר, יהיה תרנגול רגיל שבו רק צבע העור והבשר יהיה שונה מבתרנגול רגיל. באופן טבעי יהיה זה עוף בודד. לכן בעבר, איש לא ייחס לו משמעות. אם חובב עופות יבודד עוף זה וימצא אחד נוסף כזה, או יגדל צאצאים ממנו, שיפרו וירבו בינם לבין עצמם, הוא יוכל לבודד את נושאי התכונה ויוכל לגדל להקה שלמה הנושאת תכונה זו. אם העופות הללו יגדלו בתוך להקות עופות רגילות. הן יפרו וירבו עם עופות הלהקה, ובאופן טבעי לא יורגש הדבר כלל בצאצאים. רק במקרה של הפרדת נושאי התכונה, אפשר יהיה לשמור על התכונה המיוחדת.

<sup>3</sup> כהן ח. י. בשו"ת אבני חן, דרך מסורה, כרך ב', בסימנים נ"ה ונ"ו, בני ברק תשס"א.

<sup>4</sup> ההשוואה לעורב נעשתה ע"י רבנים שונים. (ראה לעניין שכוי היער, בחלק א של המאור לכשרות). עורו ובשרו של העורב אינו שחור. העורב הוא שחור בנוצותיו. עוף זה שאנו עוסקים בו עורו שחור ובשרו שחור. לכן האפשרות להחליפו בעורב היא קיימת אולי לגבי העוף החי, אבל לא לגבי העוף השחוט. יתר על כן, לעורב אין כרבולת, דבר המאפיין את הפסיוניים ובעיקר את התרנגולים.

<sup>5</sup> יש שכתבו שבעוף שחור יש לחשוש תמיד לעורב. מאידך גיסא, תמונת העורב ידועה לנו ואנו יודעים להבחין אם הוא דומה לעורב או לא.

בקנדה לפני כששים שנה נולד אפרוח חסר נוצות. בזמנו פורסם הדבר, אך לא יוחס לדבר משמעות. בעלון העוסק בגנטיקה תארו אבוט ואסמונדסון<sup>6</sup> את העוף שאבד את יצירת הנוצות ברוב חלקי גופו. בניתוח ההתנהגות של התרנגולת הזו, רואים שיש לה תקופת נשירת הנוצות, עם כל הכרוך בה, כגון הפסקת הטלת הביצים ועוד, יצירת נוצות חדשות (במקום שישנן וכד'). כל זה מוכיח שיש כאן רק מוטציה מפריעה. עופות אלו כשהוכנסו לקירור לא החזיקו אפילו שעתיים מעמד, בעוד עופות אחרות אפילו בדרגת קור חזקה יותר, החזיקו מעמד במשך חמש שעות ויותר.

לפעמים תגליות מקריות הן בעלות משמעות עצומה. הגמרא מספרת על דבש והדביש, דבש שהתקלקל, למאי חזי? ועונה: חזי לכתשה דגמלי<sup>7</sup>. הנוודים ידעו שדבש מקולקל הוא טוב למרוח על פצעי הלחץ שעל גב הגמלים. כאלף וחמש מאות שנה ארך הזמן, עד שגילו את הפניצילין, המרפא את הפצעים הללו, ונמצא בתוך הדבש שהדביש<sup>8</sup>.

במקרה גילה אלכסנדר פלעמינג<sup>9</sup> שעובש מייצר חומר נגד בקטריות<sup>10</sup>. דבש אינו מתקלקל אלא בשוליים ע"י עובש. אותו דבש מקולקל מכיל עובש המייצר את הפניצילין ואם מורחים אותו על פצעי הגמל הוא אכן מרפא את הזיהום וכך מרפא את הפצעים.

תרנגולות בלול סובלות מחום. בקיץ צריכים לקרר את הלולים, בכדי שהתרנגולות יוכלו לעבור את הקיץ החם בארצנו. הקירור נעשה באמצעות ממטרות שמתזות מים על גגות הלולים. במחסור המים הקיים בארץ, מיותר לומר שאין לנו עודף מים לקרר את הלולים בקיץ. אחת האפשרויות היא לבנות קירות עבים ולקרר את הלולים בעזרת מיזוג אויר.

בשנת תשס"ב פורסם בעיתונות הישראלית, שהומצא עוף מוזר חסר נוצות<sup>11</sup> ונשאלה השאלה: האם עוף זה הוא עוף חדש? בשו"ת אבני חן<sup>12</sup>, כותב הרב כהן שמדובר בהרכבה עם תרנגול ננס שמטבעו אין לו כלל נוצות ואף כולו אדום כדם, מכף רגל ועד ראש.

<sup>6</sup> Abott U.K. and Asmundson V.S., J. of Heridity, 1957

<sup>7</sup> בבא מציעא ל"ח א'-ב'.

<sup>8</sup> לוינגר י.מ., דבש והדביש, תורה ומדע י"א, 20, תשמ"ו.

<sup>9</sup> Heinz Graupner: A. F., Oldenburg 1955, S. 151 - 157.

<sup>10</sup> על תגלית זו קיבל ב-1945 את פרס נובל.

<sup>11</sup> עוף מוזר – המוח הישראלי ממציא לנו פטנטים ועוד כותרות שונות.

<sup>12</sup> דרך מסורה כרך ג', סימן ל"ה, בני ברק תשס"א.



מימין: תרנגול בלי נוצות על הצוואר. העור החשוף נעשה אדום בזכרים בוגרים. במרכז: נקט שחור. משמאל: תרנגול בוגר חסר נוצות ובחלקו צבע אדום.



עוף שחור



תרנגול בוגר לבן מימין ושחור משמאל



אפרוח לבן ואפרוח שחור



מימין: עוף כמעט ללא נוצות משמאל: תרנגולות שונות בגידול יחד



הוא גם מביא שזה בניגוד לנאמר בכתבי עת חרדיים שרק מדובר בהכנסת גנים הגורמים להאטה או ביטול צמיחת הנוצות. לפיכך הוא מגיע למסקנה שמדובר בעוף חדש וצריך מסורת כדי להתירו. למעשה אין בעולם עוף שמטבעו אין לו נוצות. מדובר רק במוטציה, שהעוף אבד את הכושר לשמור על נוצותיו ולכן הוא בעל נוצות בודדות בלבד. רוב המוטציות הן חסרונות. העוף אבד את כושרו להחזיק את מנגנון הנוצה או לפתחה ולכן היא אינה גדלה על גופו. גם הרב כהן כותב שאילו הייתה זו מוטציה בלבד, לא הייתה שאלה, אלא שהוא מפקפק בעובדה שזו אכן מוטציה. אם ננתח את הדברים, נבין שמדובר במוטציה שקרתה באחד העופות.

במחקרים שנעשו בשנים האחרונות הוברר, שתרגולות שגדלות בחום אינן מסוגלות להמשיך לאכול את כל מנת המזון שהן זקוקות לגידול, ולהטלת הביצים, בקצב המבוקש. הוברר שאם העופות נמצאות בתהליכי איבוד נוצות, התיאבון שלהן גדל. דבר זה הניא את החוקרים לראות, האם יש טעם לגדל את העופות חסרי הנוצות. כאן חזר העוף חסר הנוצות לגידול, בעיקר עבור ארצות טרופיות ששם חם כל השנה. זה יוכל להתאים אולי גם לישראל לעונת הקיץ. אם ירצו לגדל את העופות גם בחורף, יהיה צורך לחמם את הלולים.

כאן מועלית שאלת העוף חסר הנוצות, מבחינת ההלכה, משני אספקטים שונים:

א. האם עוף זה הוא אותו תרנגול שיש לנו מסורת אכילה עליו,  
 ב. האם ישנה הגבלה בטריפות שלא לאכול עוף חסר נוצות, כשם שאסור לאכול גלודה, שהיא בהמה שאיבדה חלקי עור נרחבים, מסוימים, כתוצאה ממחלה או תאונה?

על השאלה הראשונה נסינו כבר לענות. מדובר כאן בתרנגול שאבד את התכונה הטבעית (הבריאה) לגדל נוצות ולהחזיק אותן במנגנוני העור. בכל יתר פעולות חייו ודרכי רבייתו הוא תרנגול רגיל.

העופות בלול יתייחסו אליו כמו אל כל תרנגול רגיל. הם יחיו יחדיו. הם יאכלו יחדיו ויזדווגו יחד ויטילו ביצים פוריות שמהם יצאו תרנגולים הנראים כמו עופות רגילים אלא שישאו את התכונה האמורה. אין שום סברה לומר שמדובר פה במין עוף שכמוהו טרם היה, ולכן אין מסורה עליו. הוא פשוט תרנגול, שאינו זקוק למסורה מיוחדת. יש עוד לברר, האם זן זה שהיה בקנדה, היה בעל מסורת ואם יש צורך במסורת על זן תרנגולים. היתה גם מוטציה כזאת בתרנגולים שיש עליהם מסורת ברורה.

על השאלה השנייה נענה. הגלודה<sup>13</sup> היא בהמה שנפשט עורה עד שאינו יכול להעלות ארוכה<sup>14</sup>, בין בידי אדם בין ע"י חולי<sup>15</sup>. בהמה כזו היא טריפה, אם

<sup>13</sup> חולין פרק ג' משנה ב'.

<sup>14</sup> (להבריאה) תוספתא חולין פרק ג' הלכה ז'.

<sup>15</sup> יו"ד נ"ט א'.

נעשה באזורים מסוימים של העור. עוף שניטלה נוצתו כשר<sup>16</sup>. הרמ"א מוסיף ויש אוסרים<sup>17</sup>. יש הבדל בין הגלודה לחוסר הנוצות. הנוצות של כל העופות הן לכאורה כמו השערות של היונקים. איש לא העלה סברה שגילוח השערות, או אפילו תלישתן, יגרום לטריפה. למרות זאת, הנוצות, בניגוד לשערות, קבועות עמוק יותר בעור וחיותן גדולה יותר. תלישת נוצות מלווה לפעמים ביציאת דם. זה מעין מצב ביניים. הסרת העור היא הגלודה, בין בבהמה ובין בעוף. הורדת הנוצות אינה קילוף העור. הגמרא רוצה להוכיח שניטלה נוצתה אינה גלודה ומספרת<sup>18</sup>: תרנגולת הייתה לו לרבי שמעון בן חלפתא שניטלה נוצה שלה והניחה בתנור וטלה עליה במטלית של טרסיים וגידלה כנפיים האחרונים יותר מן הראשונים! כאן ההבדל בין הגלודה, שהיא אינה יכולה להעלות ארוכה, לבין התרנגולת שגידלה נוצות יותר משהיו לה קודם. ההלכה אמנם אומרת שאם תלשו את נוצות הצוואר ויצא דם, חוששים אנו לפציעת הוושט, כלומר לפציעה שמתחת לעור. למרות האמור, מובא בהלכה, שכל הצורך להחמיר הוא רק אם הנוצות נפלו כתוצאה מחולי או מתאונה. אם הדבר טבעי, כגון: 'מיהו אם נפלו נוצותיו מרוב שומן אע"פ שנפלו כולם ונשאר ערום, מכל מקום כשר, דהואיל ונעשה מרוב שמנו כשר'<sup>19</sup>. מכאן משמע שאם הנוצות אינן בנמצא כגון מרוב שומן, בתנאים בריאים, אין לחשוש. יש אולי חשש גלודה אם ניטל העור. יש לחשוש לשיטת ר' יהודה, אם גם נוצות הפלומה חסרות, כשהעוף נמרט, או אם זה בא כתוצאה ממחלה. אם זה טבעי והעור שלם, אין לחשש זה מקום.

מעניין הדיון בעניין צער בעלי חיים<sup>20</sup> שמובא: 'כל דבר הצריך לרפואה או לשאר דברים'<sup>21</sup> לית ביה משום איסור צער בעלי חיים, ולכן מותר למרוט נוצות מאווזות חיות וליכא משום צער בעלי חיים, ומכל מקום העולם מנעים דהוי אכזריות'. מריטת הנוצות מאווזות חיות, הוא לצורך יצירת כרים מלאים בנוצות אווז עדינות. כדי להשיג נוצות אלו, היו מורטים את האווזים מדי כמה שבועות. בדרך זו קבלו נוצות רכות קטנטנות למילוי הכרים. תהליך זה מותר, אך מומלץ לא לעשותו משום שהוא אכזרי. לא מצאתי מי שחשש משום טריפה, למרות שמורטים את כל האווז. אמנם הקיצור שולחן ערוך<sup>22</sup> אומר שמדובר לא בפלומה אלא בנוצות, וכנראה כוונתו לנוצת אברה, שהסופר זקוק לה לכתובה<sup>23</sup>.

<sup>16</sup> שם סעיף ב'.

<sup>17</sup> כשיטת ר' יהודה בגמרא, חולין נ"ז א'.

<sup>18</sup> חולין נ"ז ב'.

<sup>19</sup> רמ"א שם.

<sup>20</sup> אבן העזר ה' י"ד בהגה"ה.

<sup>21</sup> לצורך האדם וכאן יבוא הדיון, מה הוא צורך האדם.

<sup>22</sup> סימן קצ"א סעיף א'.

<sup>23</sup> מבחינת צער בעלי חיים זה כואב הרבה יותר, מאשר מריטת הפלומה. כמו"כ המלה למרוט מתאימה יותר לפעולת מריטה ולא לתלישת נוצה יחידית, כפי שהסופר מחפש.

ייתכן גם שיש לעניין העוף ללא נוצות השלכה על טיב העוף הכשר. בשנים תש"ל – תשל"ו, עבדנו שמואל אנגיל ואנוכי, בבירור מנגנונים המשפיעים על מריטת העופות. פרסמנו מספר מאמרים על מנגנונים אלו<sup>24</sup>. הניסיונות שלנו התבססו בעיקר על קשר הנוצה לגוף והאפשרות לנתק את המנגנון. הנוצה טמונה ומחוברת לגוף באמצעות שרירים<sup>25</sup>, שניתן לנתקם באמצעות מים חמים. העוף בשחיטה שאינה כשרה עובר במים חמים וכתוצאה מכך מנגנון החיבור של הנוצה משתחרר. מצאנו גם הטבה מסוימת של המריטה ע"י הכנסת העוף למים קרים<sup>26</sup> ולמים המכילים כימיקלים שונים<sup>27</sup>. מערכת המריטה בשחיטה הכשרה, כשלא משתמשים במים חמים, דורשת פעולה מיכנית חזקה. היא נעשית באמצעות מכות רבות על העוף. בדרך כלל פועלות כעשר מכוונות מריטה, המכות באמצעות אצבעות גומי על העור מכל הכוונים ומושכות בצורה זו את הנוצות מגוף העוף וגם את אברות הזנב והכנפיים. פעולת מכות של עשר מכוונות מריטה, יכולה לגרום לקרעי עור, לשברי עצמות בכנפיים או ברגלים. זה קורה במקרים רבים. אפשר לתקן חלקית נזק כזה, ע"י כוון טוב של מכוונת המריטה, כוון האצבעות וחוזק המכה. הנזק הכלכלי הוא גדול.

בעופות שאין כמעט נוצות, מספיק להעביר את העופות במכוונת מריטה אחת ומתקבל עוף יפה ונקי לגמרי, כי מריטה קטנה שהעוף עדיין זקוק לה היא עדינה ואינה גורמת לנזקים. אז נראה העוף כמעט כמו העוף הלא כשר במדינות חוץ. ייתכן וגידול עופות חסרי נוצות יקל על המשק, חוץ מהחיסכון במזון שנצרך לגידול הנוצות, וייתן לעוף הכשר מראה טוב יותר. עניין העוף חסר הנוצות ראוי לעיון גם בשוק הבשר הכשר<sup>28, 29</sup>.

## תקציר

תרנגול ללא נוצות הוא מוטציה של תרנגול רגיל. אין שום סיבה לחשוש לו שאינו תרנגול או שהוא טריפה, אם אין לו נוצות מטבע גידולו.

<sup>24</sup> למשל, Br. Polt. Sci. 16, 553, 1975

<sup>25</sup> Effect of spinal cord transection on feather release in the slaughtered broiler, Br. Poul. Sci. 18, 169, 1977

<sup>26</sup> Levinger, I.M and Kathein, R. The plucking of chicken after immersion in cold water, Br. Poul. Sci. 14, 217, 1973

<sup>27</sup> לוינגר, י.מ. טבילת עופות במים קרים ובתמיסות חימיות לפני המריטה, המעין טבת תשל"ד. ראה גם לעיל בפרק העוסק במריטת העופות.

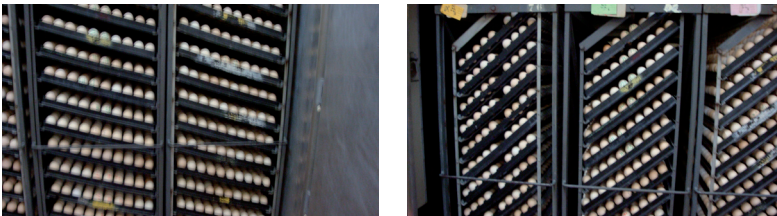
<sup>28</sup> ברצוני להביע תודתי לפרופסור אביגדור כהנר, מהפקולטה לחקלאות ברחובות, על סיועו במידע, בהזגמת העופות ובהערותיו על הנאמר כאן.

<sup>29</sup> הראיתי את הדברים לרב ד. וורנר, רב העיר חדרה וראש הוועדה למשחטות ברבנות הראשית. הוא קיבל את הדברים ואינו רואה חששות בעוף ללא נוצות.

## פרק י"ז: בעיות במדגרה

### הזרקות לתוך הביצה

בשנים האחרונות מקובל להזריק חומרי חיסון לתוך הביצה, ע"מ למנוע מחלות. מתעוררת כאן השאלה: האם לא פוצעים את האפרוח פצע המטריף. עקרונית יש להזריק לתא האוויר. במדגרות המודרניות מעמידים את הביצה כל הזמן כשתא האוויר נמצא למעלה ואם מזריקים לתא האוויר לא מגיעים לחומר האפרוח. אם תא האוויר איננו למעלה, דבר שקורה לפעמים, אז ההזרקה אינה לתא האוויר אלא לתוך האפרוח. ייתכן שההזרקה תהרוג את האפרוח, אך עכ"פ אם תא האוויר אינו למעלה, האפרוח לא יוכל לבקוע. בשעת הדגירה יש להפוך את הביצה. היום לא הופכים את הביצה לארכה, אלא כל הביצים נמצאות תמיד עם תא האוויר למעלה, חוד הביצה למטה. הופכים את הביצה מימין לשמאל, פעמיים ביום.



ביצים במדגרה בכוון האחד ובכוון השני. הצד הכד של הביצה תמיד למעלה

בבקיעה מרים האפרוח את ראשו ומכניס את המקור לתא האוויר ונושם. עם הנשימה גופו מתנפח והוא מפוצץ את קליפת הביצה. אם מקורו אינו מגיע לתא האוויר, הוא אינו בוקע. עפ"ר מוציאים ביצים שתא האוויר אינו למעלה מתוך הדגירה.

בכדי להיות בטוח שראש העובר לא ייפגע, גם אם דוקרים את המחט עמוק מדי, דבר שאסור שיקרה בכלל, רצוי להקדים את הזריקה, ולא לאחרה אחרי היום השבעה עשר לדגירה בתרנגולות.

### **נפילת האפרוחים במדגרה**

סמוך לבקיעת האפרוחים הם מחולקים למשקים. שם הם מוכנסים לסוללות ומקבלים מיד את מזונם. כדי למנות את האפרוחים הם מוכנסים למכונת מיון ונזרקים לתוך קופסת קרטון. נשמעו טענות על חשש ריסוק איברים. החשש משום שהנפילה היא מגובה של עשרה טפחים. ייתכן שבאפרוח קטן גובה הנפילה שיפסול הוא הרבה פחות מבבהמה או עוף מבוגר. סימן ההיכר שאינה נפולה היא שהעופות הללו קמים והולכים, שכן זה הסימן שנמנה ע"י חכמינו ז"ל. גם נמנה סימן של חיים לאחר יממה ואפרוחים אלו ממשיכים לחיות (או למעשה אלו חייהם). נסינו ליתר בטחון להפיל אפרוחים מגובה של מטר ואף אחד לא נפגע. אם עוף ייפגע הוא לא יוכל ללכת לאכול, כי הוא יידחף ע"י חבריו, וימות ברעב, כעבור מספר ימים. לכן ברור שאין חשש נפולה וריסוק איברים במכונת המיון והספירה.

## **תקציר**

**הזרקות חיסונים לתוך הביצה.** הזרקות לתוך תא האוויר של הביצה אינן גורמות לטריפות, שכן אם פוגעים בעובר, הוא בדרך כלל מת. אם בועית האוויר אינה למעלה בהדגרה, האפרוח אינו יכול לבקוע. רצוי להקדים את הזרקות החיסונים בביצה.

**נפילת האפרוחים במדגרה.** האפרוחים הנופלים במדגרה הולכים במשך חייהם הרבה יותר מארבע אמות, למרות שהם בכלובים שאינם מאפשרים הליכה רחוקה.

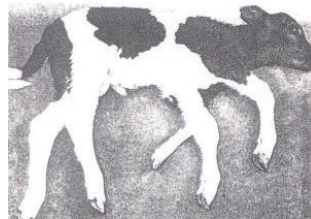
## פרק י"ח: חסירות ויתרות

בתחילת הסקירה על הטריפות, שוחחנו על טריפות הקיימות בבעל החיים מלידה. רק להשלמת הנושא רצינו להביא מספר תמונות אופייניות לשנויים רציניים.



השסועה (בעלת שני גבין ושתי שדראות)

בתחילת ההגדרה הבאנו את השסועה, שהיא מעין תאומי סיאם. כמו כן ייתכן מצב בו מוצאים שני ראשים. להלן נביא תמונה עם תוספת רגל או חסרון רגל.



מימין בהמה עם חמש רגלים ומשמאל עם שתיים בלבד (חסרה ע"פ 109/82ק1). Rao, Vet. Med. Rev.



עוף עם ארבע רגלים. מימין: בחיים. משמאל: לאחר השחיטה.

### לסיכום הצורך בבדיקה על טריפות

מכל האמור בחיבורינו זה משתמע: במקום שגזרו חכמים על בדיקה, יש צורך לבדוק – והיא הריאה. במקום ששכיחות הטריפות גדולה: גוף זר בעובי בית הכוסות, מים במוח, ריעותות בריאות העוף או בצומת הגידין, יש לבדוק. אין בכוונתי להכריע מה נקרא שכית, ובאיזו דרגת שכיחות יש להצריך בדיקה.

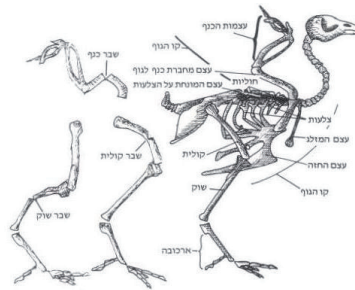
## תקציר

חסירות ויתירות באיברים השונים יכולים להיות טריפה. אין צורך לחפש אחרי חסירות ויתירות, פרט לדברים נראים לכל.

## פרק י"ט:

## שבירת עצמות בעופות

עצמות העוף הן, מעצם מהותן, דקות יותר. בפרק העוסק בבעיות ריאת העוף, בפרק י"א, הראינו, ששקי האוויר ממלאים את חללי העצמות. זה אחד המנגנונים המאפשרים לעופות להתרומם. המשקל הסגולי (המשקל לעומת הנפח) קטן והעוף קל יותר. העצמות אינן פחות חזקות בכוון השימוש הטבעי. עוף המגיע בתעופה מהירה ורוצה לנחות, יכול בקלות לעמוד על רגליו. הבעיה היא בשבירת עצמות, כשעצם מקבלת מכה מכיוון בלתי טבעי, היא נשברת. כאן עצמות העוף שבירות יותר. הבעיה היא במיוחד כאשר דוחסים עופות בכלוב והן דוחפות אחת את השנייה מהצד, או כשכלוב מקבל מכה חזקה, בתאונת דרכים של המשאית, או בזריקת כלוב מהמשאית, קיים חשש גדול לשבירת עצמות.



עצמות העוף מימין ושבירי עצמות משמאל

שבר בקולית ובשוק יכול להיות טריפה כשלעצמו. שבר בכנף יוכל להיות גורם לטריפה, הוא יוכל לפגוע בריאה דרך הצלעות. בתמונה לעיל נראה את הכנף מורמת. כשהיא נמצאת למטה כמו בהיותה במנוחה, יכולה קצה עצם חדה לחדור בין הצלעות ולפגוע באיברים פנימיים.



השוחט, בזמן השחיטה, בודק את העצמות העיקריות ורואה אם יש שבר ברגל או בכנף.

חלק משברי העצמות בעוף נגרם ע"י המריטה. במקרה זה השבירה היא אחרי השחיטה והעוף אינו טריפה. ישנה אפשרות להכיר אם זה קרה לפני השחיטה או לאחריה, כי אחרי השחיטה אין כבר דם בגוף ולא יימצא שטף דם, אבל טוב לדעת את הדבר מקודם.

## תקציר

שבירת העצמות בעוף נבדקת ע"י השוחט בזמן השחיטה.

## פרק כ"ו

הבדלים שחיטה אשכנזית  
ושחיטה ספרדית

אין בכוונתי במספר השורות, שבפרק זה, להיכנס לכל ההבדלים שבין השחיטה האשכנזית לספרדית. בענייני שחיטה וטריפות רבים ההבדלים, גם במנהגים שבתוך העדות. למרות כל זאת, הקו המנחה הכללי הוא, שהספרדים נוהגים כבית יוסף והאשכנזים כרמ"א<sup>1</sup>. לתימנים, במקרים רבים, מנהגים מיוחדים.

בארץ ישראל נבנה היישוב מקיבוץ גלויות שונים. מנהגי הספרדים היו בתחילה המנהג המקובל בארץ ובמשך הזמן נעשה רובו של היישוב אשכנזי<sup>2</sup>. במקומות שונים בארץ נשארו שתי שחיטות נפרדות – לאשכנזים ולספרדים, בעוד במקומות האחרים נמצאה סינתזה בין השחיטות.

ההבדלים המעשיים בין השחיטות הן בעיקר בנקודות הבאות<sup>3</sup>:

## קולות הספרדים הן כדלקמן:

- בעינוניתא דוורדא – אם חסרה, יתירה או שינתה מקומה או צורתה<sup>4</sup>. כמו כן, אם חסרה אחת מאונות הימין – הוורדא משלמת.
- ניקבו שני קרומי הריאה זה שלא כנגד זה<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> ספר ארץ ישראל, לר' י. מ. טיקוצינסקי זצ"ל, ירושלים תשט"ו, מנהגי הארץ השונים, סימן ג'.

<sup>2</sup> עיין בספר שערי צדק – חכמת אדם, שער משפטי הארץ, פרק י"א, סעיף כ"ו, שכתב שיש לכוף את האשכנזים לנהוג כספרדים. משום 'לא תתגודדו', ובספר ארץ ישראל, עמ' ע"ח, הערה 2, לגבי המצב כיום. [ייתכן ומאז נכתבו הדברים שוב נשתנה המצב].

<sup>3</sup> מרבית הפרטים לפי ספר ארץ ישראל, מנהגי הארץ השונים, סימן ג'.

<sup>4</sup> יו"ד ל"ה, סעיף ב'. כמו כן ראה סעיף ז'.

<sup>5</sup> שם, סימן ל"ו, סעיף א'.

- ג. נקב בריאה במקום דופן צר<sup>6</sup>.  
 ד. אומא סרוכה לדופן רחב ויש מכה או שבר בדופן<sup>7</sup>.  
 ה. מיעוץ והורדת הסירכות.  
 ו. אי קיום אחת מהלכות שחיטה בקנה או במיעוט בתרא<sup>8</sup>.

### קולות האשכנזים הן כדלקמן:

- א. נמצא קוץ תחוב בוושט ואין קורט דם בחוץ<sup>9</sup>.  
 ב. ריאה שאין לה חיתוך אונות – הרמ"א מכשיר בסדק כלשהו<sup>10</sup>.  
 ג. ריאה שנימוקה ומימיה עכורים או סרוחים, וכן אם יש בריאה בועות עם ליחה עכורה או סרוחה<sup>11</sup>.  
 ד. בועות סמוכות ובועות בשיפולי הריאה, כשהמים בתוכן זכים<sup>12</sup>.  
 ה. הדבקות אונות ואומות, לאברי חלל החזה, ללא פילוש<sup>13</sup>.  
 ו. מיעוץ ומשמוש בסירכות<sup>14</sup>.  
 ז. בדיקת ריאה בנפיחה, לאחר הסרת בשר בלוי מעליה<sup>15</sup>.  
 ח. נשתנה מראה בני מעיים של עוף, ולא ידוע שנעשה מחמת האור<sup>16</sup>.  
 ט. בנמצא כנף העוף שבור ולא ידוע אם מחיים אם לאחר שחיטה<sup>17</sup>.  
 י. שחיטת הוורידין בעוף. [לכתחילה]

ויהנה בכל השנים הקודמות חרדו השוחטים והמשגיחים מורי ההוראה של בית המטבחים, שכל שאלה שנפסקה להיתר ע"פ המחבר נמכרה לקצבים הספרדים, וכל שאלה שנפסקה להיתר ע"פ הרמ"א נמכרה לאשכנזים, ומשום כך נזהרו מלקנות בשר שלא מקצבים שלהם...<sup>18</sup>.

<sup>6</sup> שם, סימן ל"ט, סעיף י"ח. (לפי ארץ החיים, יו"ד, סימן י', ס"ק ג' – גם הספרדים מכשירים בבהמת ישראל בלבד).

<sup>7</sup> שם, סעיף כ"ב. (לפי ארץ החיים).

<sup>8</sup> שם, סימנים כ"ג וכ"ד. כל זה להלכה. למעשה קבלו הספרדים את שיטת הרמ"א. בכל הנוגע לשחיטה.

<sup>9</sup> שם, סימן ל"ג, סעיף ט'.

<sup>10</sup> שם, סימן ל"ה, סעיף ח'. (המחבר דורש מינימום כטרפא דאסא).

<sup>11</sup> שם ל"ו סעיף ז' ול"ז סעיף א'.

<sup>12</sup> שם. סעיף ג'.

<sup>13</sup> שם, סימן ל"ט, סעיף ז'.

<sup>14</sup> עיין לעיל בנושא הסירכות.

<sup>15</sup> יו"ד ל"ט, סעיף כ"ה.

<sup>16</sup> שם, סימן נ"ב, סעיף ו'.

<sup>17</sup> שם, סימן נ"ג, סעיף ד'.

<sup>18</sup> הפסקא מועתקת מ"ספר ארץ ישראל". שם

ברוב המקומות אחדו כיום את השחיטה, במקרה זה קבלו את חומרות האשכנזים והספרדים לגבי השחיטה, שכן ניתן להחמיר בהן, שהן לכתחילה. לגבי מיעוד ומשמוש קבלו הספרדים את קולות האשכנזים. ביתר הדברים או שנתקבלו קולות שני הצדדים; או שנתקבלו רק קולות האשכנזים ואם ישנה בהמה הכשרה רק לשיטת הספרדים, הרי היא מוחתמת 'כשר לשיטת ב"י', ולהיפך<sup>19</sup>.

באופן מעשי ישנם הבדלים בין בתי המטבחים בארץ לגבי בדיקת חוץ בטלאים וגדיים, לגבי אופן הסרת הסירכות ולגבי הסימון 'חלקי' ('גלאט') ו'כשר'.  
אנו תפילה לגואל צדק שיורנו את הדרך לפתור את בעיות המנהגים ותמצא דרך להנהיג שחיטה ובדיקה אחידה לכל קהל ישראל – "ויורנו מדרכיו ונלכה באורחותיו".

---

<sup>19</sup> כן המנהג עד היום במקומות שונים. יש גם המסמנים כשר לאחת העדות ע"י חותמת בעלת סימן מיוחד.

## פרק כ"א:

# בשר שנתעלם מן העין

במשך כל תהליך הכשרת הבשר, החל מהשחיטה ועד למסירת הבשר המוכן לידי עקרת הבית, צריך הבשר להיות תחת ביקורת. העוף החי מובא לידי השוחט. השוחט שוחט אותו ומוסרו להמשך הטיפול לידיו של יהודי נאמן אחר. במידה והמוליד אינו יהודי, או יהודי שאינו נאמן, צריך להיות חתום או עם סימן שאינו יכול להזדייף.

היו מקרים בהם ניתנה נאמנות לגוי, שכל העופות שבידו נשחטו כדת. ביום מסוים, מספר העופות לא הספיק, כי היה ביקוש גדול מהמצופה. הגוי שחט עופות נוספים בעצמו ומכרם בתור שחוטים. כיוון שעשה זאת פעם אחת, המשיך להאכיל יהודים טריפות, עד שנתגלתה התרמית.

לכן, כל בשר הנמצא במקום מסוים, בין אם הוא עומד או עובר ממקום למקום, צריך להיות, או תחת ביקורת של משגיח, או מסומן בצורה שרק המשגיח יוכל לפקח עליו.

היו מקרים שהביאו בחשאי לאטליז ירך של גמל ומסרוהו למנקה, במקום ירך של שור. הדמיון ביניהם גדול. המנקה לא יכל להבחין. בבדיקה ביוכימית של הבשר נתגלתה התרמית. החשבון היה ברור: בשעת הניקור מאבדת הירך כרבע מהבשר. אם ההפסד יהיה בבשר הגמל שהוא זול יותר, יוכל המוכר לשווק 25% יותר בשר יקר. ייתכן גם שהמנקה יודע את מספר הירכות הבאות מבית המטבחים וכיוון שניקה המנקה את מספר הירכות, לא חשש המשגיח לפקח על המקרר ולראות מה נשאר שם. בדרך זו יכל המוכר למכור גם את בשר הגמל ככשר.

מסירת המפתח של החנות לידי המשגיח יעילה רק אם כל הבשר מסומן, או אם כל הפתחים חתומים, כי מצאנו כבר שהוכנס בשר דרך החלון או אפילו דרך הארובה.

גם אחרי מסירת הבשר לידי הקונה, יש להשגיח שלא יעמוד מבלי ביקורת, בהרבה מקומות עובדים נכרים במטבחים. עד לפני זמן, היה זה רק במטבחים ציבוריים או ציבוריים למחצה. היום מטופלים זקנים רבים על ידי עובדים זרים. הללו גם מבשלים במטבח. לשיטת האשכנזים מספיק שיהודי ידליק את האש בבוקר וכל הבישולים שייעשו במשך היום לא יהיו בגדר בישולי עכו"ם ויהיו מותרים באכילה. אבל דא עקא, הבשר אינו תחת שליטה של יהודים ונאסר בבחינת בשר שנתעלם מן העין.

יש להיזהר ולקיים: 'ואשימה עיני עליו'.



חלק ד'



ניקור

---

209	פרק א. עקרונות הניקור
211	פרק ב. הלכה ומעשה
215	פרק ג. פעולות הניקור
220	פרק ד. הניקור המעשי
261	פרק ה. ערעורים

---



---

## פרק א': עקרונות הניקור

---

אין פרק בהלכה שהלכותיו נמסרו, בעל פה, מדור לדור, עד היום, כמו הניקור<sup>1</sup>. דבר זה הביא רבים לידי ספקנות על נכונות המסורות הקשורות בניקור. חלק זה בא להסביר את עקרונות הניקור, את ביצוע הניקור למעשה, ואת ניקור החלק האחורי, כפי שהוא מקובל היום פה בארץ הקודש.

במרבית תפוצות ישראל לא ניקרו את בשר חלק האחוריים של הבהמות<sup>2</sup>. החלק האחורי נמכר לשאינם יהודים. מציאות שונה היתה באיזורים מאוכלסים במספר רב של יהודים ובארץ ישראל. כיום מקובל ניקור החלק האחורי, פרט לארץ ישראל, רק במספר קטן של קהילות, בעיקר בארצות הברית. בקהילות אלו מנקרים כמנהגי המקומות שבאו המנקרים מהם. בא"י נתקבל הניקור הירושלמי, אם כי ישנם מספר שנויים במנהגי המושבות (המנהג שנתקבל בחלקי א"י האחרים, פרט לירושלים).

להלן נתאר את עקרונות הניקור:

---

<sup>1</sup> כשרציתי ללמוד את סוגיות הניקור, פניתי לראש המנקרים דאז בירושלים, הרב אליעזר כהן זצ"ל, הוא הפנה אותי לאחד מראשי הצוותות ובקשו ללמוד את סוגיות הניקור. באיזו מידה אותו ראש צוות התמצא בחומר, לא ידוע לי. הוא ניסה לשכנעני: 'אם אתה רוצה ללמוד סוגיות, לך תלמד בבה בתרא!'. יגעתי ומצאתי את שאהבה נפשי, ולמדתי את הצדדים המעשיים עם ר' שמואל הומינר זצ"ל, בעזרתו של הרב אליעזר כהן הני"ל. תודתי שלוחה למורי עד היום. בשנת תשכ"ד הוצאתי, דרך המכון לחקר החקלאות ע"פ התורה, את ה'מדריך להלכות ניקור'. זמן קצר יחסית אח"כ הופיעו הספרים 'הניקור המעשי' של הרב יצחק צבי אדלר ו'ספר הניקור ניצני ניסן' של הרב ניסן צ'סלר. דבר זה הביא לכך, שלא הדפסתי מהדורה נוספת של הספר, בעוד ספרי 'מדריך להלכות טריפות', הופיע במספר מהדורות רב.

<sup>2</sup> ראה להלן: הלכה ומעשה.

## הגדרה

ניקור פירושו: ביצוע כל הפעולות הנחוצות, מבחינה הלכתית, להכשרת הבשר לאכילה, לאחר שנשחט ונבדק כדן. למעשה אנו מחלקים בין המלאכות הנעשות במסגרת הניקור לבין אלה הנעשות במסגרת המליחה, שיובאו אחרי הניקור.

## הניקור בבעלי החיים השונים

כשם שסוגי בעלי-החיים, שונים בדיניהם לגבי השחיטה והבדיקה (כגון כיסוי דם בחיה ובעוף, בדיקת הריאה בבהמה וחיה וכו'), כך שונים הם לגבי פעולות הניקור.

בעופות ישנה רק הדרישה להוציא את הדם. לצורך זה חותכים את וורידי הצוואר<sup>3</sup> בשעת השחיטה. עיקר חיתוך הוורידים<sup>4</sup> (העורקים והורידים) צריך להיעשות בשעת השחיטה, שאז יוצא זרם הדם בלחץ (הדבר תלוי בהבדלים שבין השחיטה האשכנזית לספרדית), אך בדיעבד מספיקה הפרדת הראש מהגוף לאחר השחיטה<sup>5</sup> (יש מחמירים להוציא את וורידי הצוואר). כן ראוי לחתוך את קצות הכנפים ואת ארכובת הרגל<sup>6</sup>.

בחיות יש להוציא את גיד הנשה<sup>7</sup> ושומנו, ולחתוך או להוציא את צינורות הדם. חלב החיה מותר ואין צורך לנקרו.

בבהמות הניקור כולל שלוש נקודות והן:

א. ניקור מדם.

ב. ניקור מחלב.

ג. ניקור מגיד הנשה.

בנוסף לכל האמור לעיל, באות כל אותן המלאכות שעושה עקרת בית בבשר כגון: מליחה, הדחה, צליית הכבד וכו', לגבי פעולות אלו שווים הבהמה, החיה והעוף. ברוב המקומות מוכרים היום בשר מוכשר. לכן כל פעולות ההכשרה, שהיו מבוצעות ע"י עקרת הבית, נעשות כיום ע"י המשגיחים באיטליזים.

<sup>3</sup> יו"ד כ"ב, סעיף א'.

<sup>4</sup> בהלכה הכוונה לעורקים ולוורידים. העורקים נראים לבן ובהם זורם הדם החוצה בלחץ, מיד אחרי השחיטה. הוורידים נראים אדום כהה ומהם יוצא רק מעט דם לאחר השחיטה.

<sup>5</sup> רמ"א שם. המחבר ביו"ד, ס"ה, סעיף ב' דורש לחתוך את המפרקת לשנים.

<sup>6</sup> ראה שם סעיף ג'. כן הובא בטהרת אהרן ס"ק כ"ג.

<sup>7</sup> ועיין בשערי דורא, דיני טריפות, סימן ד', שקרא תגר על המקילים בגיד הנשה בחיה.

---

## פרק ב': הלכה ומעשה

---

ניקור החלב וגיד הנשה, הוא אחד השטחים היחידים בהם ספרי ההלכה שלנו אינם ממצים את הנושא כל צורכו. המלים: "וסדר ניקור אלו החלבים צריך ראייה מן הבקי ואי אפשר לבאר היטב בספר"<sup>1</sup>, חוזרים ונשנים בספרי הלכה שונים.

למעשה נכתבו ספרים שונים בהלכות ניקור<sup>2</sup>. ספרים אלו עוסקים בבעיות שונות, אך אינם מושלמים, ומרובות בהם מילים משפות זרות: גרמנית, רוסית, פולנית, ערבית ועוד. תוכן הדברים ייתכן ויובן למנקר ותיק, אך קשה להניח שכל מנקר, וכל שכן מי שאינו מנקר, ימצא בהם את ידיו ורגליו.

קשיי הביצוע וחוסר הבהירות בו, מנעו את ביצוע הניקור. יהודי אירופה פתרו את הבעיה בדרך כלל על-ידי מכירת החלק האחורי של הבהמה, אשר בו עיקר בעיות הניקור, לנכרים. היו גם איזורים שבהם היתה האוכלוסיה היהודית כה צפופה שהצטרכו לנקר את הבשר, אך הללו היו במיעוט. הערים העיקריות בהן בוצע הניקור היו: ווארשא, ווילנא, ביאליסטוק, קובנא, וקראקא. כתוצאה מזה הופיעו ספרי ניקור דווקא במקומות אלו. יהודי עדות המזרח השתמשו בבשר החלק האחורי וניקרו אותו בהתאם למנהגם.

בזמן האחרון הפך הניקור לבעיה רצינית יותר. חלק מהבשר המבוקש, לאיני הטעם, נמצא בחלק האחורי של הבהמה. כמו כן, אחוז היהודים בישראל כה גבוה, שאין אפשרות למכור את כל החלק האחורי לגויים. יתר על כן, שורר כרגע בישראל מחסור בבשר שאינו מאפשר ויתור על החלק האחורי של כל בהמה, המכיל כ-60% ממשקל הבשר. לעומת זאת, בשעת ייבוא הבשר הקפוא, מייבאת הממשלה

---

<sup>1</sup> רמ"א, יו"ד, סימן ס', סעיף ז'.

<sup>2</sup> ספרי הוראת הניקור מבוססים על שיטת ספר העיטור. הספרים העקריים העוסקים בנושא הניקור שנדפסו עד שנת תשמ"ד הובאו בספר 'מזון כשר מן החי', ירושלים תשמ"ה..

רק את החלקים הקדמיים של הבהמות, ובמידה מסוימת מהחלק האחורי את המותן ואת בשר העצה.

על ידי הניקור מאבד בשר החלק האחורי 13-25 אחוז ממשקלו, (לפי המציאות המקובלת במדינת ישראל) בהתאם לטיב המנקר<sup>3</sup>.

## מהות הניקור

התורה מצווה צוויים שונים בענייני אכילת בשר. בנוסף על השחיטה והבדיקה (על טריפות), נאמר: "על כן לא יאכלו בני ישראל את גיד הנשה..."<sup>4</sup> וכן "כל חלב וכל דם לא תאכלו"<sup>5</sup>, ועוד צוויים שונים כגון אלו.

מצוות אלו – בהתאם להגדרה – מהוות את הניקור. הן מהוות שרשרת ארוכה של פעולות.

## הפעולות הללו הן:

הוצאת החלב ע"י חיתוך וקליפה.

הוצאת גיד הנשה ושומנו ע"י חיתוך כל חלקיו [והקנוקות] מתוך הבשר.

הוצאת או חיתוך צינורות הדם הראשיים.

הוצאת הדם מהלב ע"י פתיחתו.

הוצאת הדם מהכבד ע"י חיתוכו וצלייתו.

הוצאת הדם מהבשר ע"י שרייתו, מליחתו והדחתו.

הוצאת הלב מהכחל ע"י חיתוך הכחל.

ישנה חלוקת עבודה עקרונית בין המנקר, הקצב, ועקרת הבית. המנקר מכין את הבשר בשלימותו, מוציא את צינורות הדם, גיד הנשה והחלב, כיון שפעולות אלו קשות לעקרת הבית ודורשות לימוד מיוחד. היו אמנם קהילות יהודיות שחייבו את בנותיהן ללמוד את מלאכת הניקור. על עקרת הבית מוטלות הפעולות האחרות בבהמה וחיה, ולמעשה כל פעולות הניקור בעוף. זאת, כיון שעשיית פעולות אלו זמן רב לפני האוכל, גורעת את טיב המאכל, בעיקר בזמן שטרם היו מקררים חשמליים. מסיבות טכניות של ניהול משק הבית כיום, עברו הפעולות הללו לאט לאט לידיהם של המנקרים והקצבים.

היום קשה לקנות עוף שלא הוכשר כבר בבית השחיטה. רוב העופות בשוק מוכנים לסיר. על פי רוב צריך רק להפשיר את העופות הקפואים.

<sup>3</sup> לפי ההסתכלויות שלי. עיין "ספר הניקור – ניצני ניסן" שהביא (בעמ' 40 - 41) שמשקל ארבעה הרבעים של השור השחוט. כולל העצמות, הוא כ-55% מהמשקל החי. תפוקת הבשר מירך אחורית אחת לאחר הניקור היא 62.9 – 65.1 אחוזים ממשקלה שלאחר השחיטה. מסיכומי המועצה לייצור ושיווק בקר וצאן לבשר משנת 1972-1973 משמע, שפחת הניקור הוא כשמונה אחוזים מכלל הבשר. כמות זו שווה ל-4.4% מהמשקל החי, בקירוב.

<sup>4</sup> בראשית ל"ב ל"ב.

<sup>5</sup> ויקרא ג' ז'.

בפרקים הבאים נדון באותן פעולות ניקור המכילות את הבשר, לפני הגיעו אל המטבח.

## תפקידי הניקור

### (א) הוצאת הדם.

בתורה נזכר איסור אכילת הדם: 'כי הדם הוא הנפש ולא תאכל הנפש עם הבשר'<sup>6</sup>. בהגדרת הדם שאסור לאוכלו נכלל דם הנפש ודם התמצית. דם הנפש הוא הדם שיוצא לאחר הטביחה בלחץ. דם התמצית הוא הדם שאפשר להוציאו, אך צריך לעשות פעולות ליציאתו. כיוון שאי אפשר להוציא את כל הדם, נקבע שדם האברים שלא פירש (לא יצא ואולי גם לא ייצא) אינו אסור. לכן קבעו שכל דם הנשאר בבשר אחרי פעולות הניקור – הסרת צנורות דם או פתיחתם והמליחה, אינו נחשב דם אלא רוטב ואינו אסור<sup>7</sup>.

הוצאת הדם נעשית בחיתוך דרך צינורות הדם הראשיים, המכילים בתוכם כמות גדולה של דם, או אפילו בהוצאתם המוחלטת וכן בהסרת קרומים שצינורות דם דקיקים מרובים בהם<sup>8</sup>. הניקור להוצאת הדם נעשה בבהמה, בחיה ובעוף, אלא שהניקור בעוף פשוט הרבה יותר.

### (ב) הוצאת גיד הנשה.

בתורה נאמר: 'על כן לא יאכלו בני ישראל את גיד הנשה'<sup>9</sup>. מדובר בעצב המרכזי של הרגל האחורית<sup>10</sup>. בדרכו שבין השדרה לארכובה, הוא עובר על פני הבשר העוטף את הקולית – הירך. חלק זה הוא גיד הנשה האסור לכל הדעות מן התורה. במעברו לכיוון הרגל, על עצם השוק, הוא מתחלק לשני חלקים, החלק הפנימי נשאר סמוך לעצם ונקרא בשם הגיד הפנימי והחלק החיצוני עובר דרך השרירים בכיוון לעור ונקרא בשם הגיד החיצוני. משני חלקי גיד הנשה יוצאות הסתעפויות קטנות והן נקראות בשם קנוקנות. ישנם עוד חוטים אחרים שמייחסים אותם אל הגיד החיצוני, למרות שבחלקם מדובר בצינורות דם.

<sup>6</sup> דברים י"ב כ"ג.

<sup>7</sup> לכן דם היוצא בחיתוך הבשר לאחר המליחה אינו דם ומותר לאכלו.

<sup>8</sup> מדובר בצנורות הנראים לעין.

אין בכוונתנו להכנס כאן לדרגת החיוב על דם זה, האם הוא בגדר דם האברים שלא פירש. עכ"פ מדובר בדם בעין, הכנוס בצינורות, ולפיכך יש חיוב להוציא את הצינורות, או לפחות לפתחם ע"מ שהדם יוכל לצאת מהם בקלות.

<sup>9</sup> בראשית ל"ב ל"ג.

<sup>10</sup> עצב השת – Nervus ischiadicus. כך משמע בבירור מפעולות הניקור ומספרי הניקור, השווה גם אנציקלופדיה תלמודית, ערך 'גיד הנשה' ובתמונות שם. ב'התלמוד וחכמת הרפואה' לד"ר כצנלסון (בוקי בן יגל), ווארשא, תרצ"ז ואחרים. החלוקה לגיד הנשה הפנימי וגיד הנשה החיצוני ניתנת אף היא להסבר בדרך זו. ראה לוינגר, 'מדריך להלכות טריפות', ירושלים, תשל"א.

הוצאת גיד הנשה נעשית בהוצאת הגיד הפנימי, עם כל הקנוקנות היוצאות ממנו, ובהוצאת הגיד החיצוני על כל חלקיו, אך ללא הוצאת כל הקנוקנות שלו. השומן העוטף את גיד הנשה, נקרא שומן הגיד. עליו נאמר בגמרא: 'ישראל קדושים הם ונהגו בו איסור'<sup>11</sup>. הניקור מגיד הנשה הוא חיוב בבהמה וחיה, אך אינו נעשה בעוף<sup>12</sup>.

### ג) הוצאת החלב.

בתורה נאמר: 'כל חלב שור וכשב ועז לא תאכלו'<sup>13</sup>. חלב בהמה אסור. הוצאת החלב<sup>14</sup> נעשית, בהפרדת כל חתיכות החלב האסורות מתוך הבשר, והוצאת שאריות החלב האסור מתוך הבשר, באמצעות גרוד או חיתוך. ישנו גם חלב שנהגו לנקר אותו, הגם שאין בו איסור כשלעצמו. סיבת ניקור חלב זה היא משום שעלולים לטעות בינו לבין חלב אסור. הניקור מחלב הוא חיוב רק בבהמה. חלב החיה וחלב העוף מותרים.

<sup>11</sup> יו"ד ס"ה, סעיף ח', ע"פ חולין צ"ב ב'.

<sup>12</sup> עוף אין לו כף ירך שטוחה. אם תימצא, יש דין גיד הנשה, אך לא חוששים שתימצא.

<sup>13</sup> ויקרא ז' כ"ג

<sup>14</sup> מן התורה אסורים שלושה חלבים והם: א. חלב הקרב, ב. חלב שעל הכליות וג. חלב שעל הכסלים.

אין בידינו דרכים קלות להגדיר מה הוא חלב ואסור והיכן גבולותיו, והיכן מתחיל השומן ומותר. הרב צ. א. אדלר בספרו "סדר ניקור המעשי בתמונות" (עמ' נ"ג-נ"ד) נותן שלושה תנאים לאבחנה המובאים מהפוסקים ושלושה תנאים שנרכשו מנסיון המנקרים, והם: א. חלב אסור הוא חלב שהוקרב על גבי המזבח, ב. חלב הוא 'יתוב', קרום ונקלף, ג. חלב שהבשר חופה אותו מותר, ד. חלב הוא רך ומתמעך ביד ושומן לא, ה. בין העור לבשר נמצא רק שומן, ו. מהחלב שגוררים נשאר על גבי הסכין ומשומן לא. וכשמפשיטין הקרום החלב נפשט עמו ושומן לא. (יחד עם זאת, יש שומן שיש לו כל סימני חלב והם שומן שעל הגרון ושומן הלב). בנסיונות כימיים שערכנו נסינו להבחין בין שומן לחלב וטרם מצאנו דרך לכך.

## פרק ג': פעולות הניקור

### פעולות הניקור

המנקרים בפועל, מבצעים בבשר פעולות ניקור שונות. להלן נמנה את הפעולות האלו, בהתאם לתפקידן.

#### (א) פעולות המסייעות להוצאת הדם<sup>1</sup>.

1. הוצאת קרום המוח.
2. הוצאת צינורות הדם הראשיים מהלחיים.
3. הוצאת צינורות הדם הנמצאים מאחורי האזניים.
4. הוצאת צינורות הדם שבלשון ומתחתיה.
5. הוצאת צינורות הדם שבצוואר.
6. חיתוך מכסה הגרגרת (לדעה אחת).
7. פתיחת הקנה והושט.
8. חיתוך סימפונות הריאה.
9. הוצאת שכבת בשר (עם הדם הקרוש) ממקום השחיטה.
10. הוצאת צינורות הדם העיקריים של הזרוע.
11. חיתוך הטלפיים וצינורות הדם שביניהם.
12. הוצאת צינור דם מהחזה.
13. הוצאת צינורות הדם שמאחורי הצלעות האחרונות (לשיטה אחת).
14. חיתוך הכבד.

<sup>1</sup> בכל הפעולות שבסעיף זה המדברות על הוצאת צינורות הדם, מספיק לפתוח את הצינורות המתאימים.

15. חיתוך הלב וצינורות הדם שלו.
16. חיתוך אזני הלב ועוקץ הלב.
17. הוצאת צינורות דם משומן הדקין.
18. הוצאת צינור דם משומן הכרכשת.
19. הוצאת צינור דם מהכחל (העטין).
20. הוצאת הקרום שעל הביצים (האשכים).
21. הוצאת צינורות דם שונים מהירך האחורית (פרטיהם יובאו בלוח הניקור)

### **(ב) פעולות להפרדת גיד הנשה ושומנו.**

1. פתיחת הירך (מצד המרכז) וגלוי גיד הנשה.
2. הוצאת גיד הנשה.
3. הוצאת שומן גיד הנשה.
4. הפרדת הירך לחלקים שונים (לשיטת האשכנזים).
5. הוצאת קנוקנות גיד הנשה.
6. הוצאת חלקי הגיד החיצוני.
7. הוצאת שיירי שומן גיד הנשה (חלק מקליפת החתיכות הוא על מנת להוציא את שיירי שומן גיד הנשה).

### **(ג) פעולות להסרת החלב.**

1. הוצאת הפריסה (החלב המכסה את הקרב).
2. הוצאת שאריות הפריסה מקשת הקיבה ומתחילת המעיים.
3. הוצאת החלב מהכרס.
4. הוצאת החלב מבית הכוסות.
5. הוצאת החלב מהמסס.
6. הוצאת החלב מ(קשת) הקיבה.
7. הוצאת החלב מתחילת הדקין.
8. הוצאת החלב מהכרכשת.
9. הוצאת החלב שבין הסניא דיבי (המעעי העיוור) לדקין.
10. הוצאת הגידין (המיתרים) מקצות הכבד (בעיקר לצד הכליה).
11. הוצאת הקרום העוטה את טרפש הכבד מצד הבטן.
12. הוצאת החלב שעל הכליות.
13. הוצאת קרום הכליות העליון.
14. הוצאת החלב שעל הכסלים.
15. הוצאת קרום הכסלים הפנימי.



- 16 הוצאת החלב שבין קרומי הכסלים.<sup>2</sup>
17. הוצאת קרום הכסלים החיצוני.
- 18 הוצאת העצבים שמאחורי הצלעות האחוריות (לשיטה אחת).
19. הוצאת קרום הטחול.
20. הוצאת חוטים (צינורות דם ועצב) מהטחול.
21. הוצאת חלב מהזנב, וכן הוצאת חוטים מחוליות הזנב הקדמיות.
22. הוצאת חלב המתניים.
23. הוצאת עצבי הכסלים.
24. הוצאת חוט השדרה, או קליפתו (באזור העצה).
26. הוצאת חוטים שונים (עצבים וצינורות דם) מהירך.<sup>3</sup>

### (ד) פעולות להסרת החלב הנובעות ממנהג.

1. הפרדת הירך לחלקים שונים<sup>4,5</sup>.

<sup>2</sup> לפי מנהגי האשכנזים. היום מקילים בדבר זה. הטעם ראה רש"י: חולין צ"ג א', ד"ה: חלב שהבשר חופה אותו.

<sup>3</sup> פרוטם ראה להלן בלוח הניקור.

<sup>4</sup> עיין לעיל: פעולות להסרת גיד הנשה ושומנו, הפרדת הירך לחלקים שונים.

<sup>5</sup> להלן חלק מתשובה המתארת חלק מהויכוח שהיה סביב הבעיה, האם להפריד את הכסלים לחלקים כמנהג האשכנזים. התשובה נכתבה ע"י הרב אליעזר כהן שליט"א (שהיה ראש המנקרים (האשכנזים) בירושלים תובב"א), באדר תרח"ץ, (הנוסח המלא מובא בספרי מוזן כשר מן החי, ירושלים, תשמ"ה)

ב"ה. אדר תרח"ץ

בענין שאלתך אודות ניקור הכסלים שהאשכנזים נוהגים להפריד את הכסלים לשלש חתיכות, להלכה אין למנהג האשכנזים שום מקור וסמך בספרי הפוסקים הראשונים, עיין רש"י חולין צ"ג שמפרש האי תרבא דתותי מתיני על חלב הכסלים ושם מביא כל ענין הכסלים (כי הרי"ף מפרש את זה באופן אחר עיין ב"י בטויו"ד ס' ס"ד) ומפ"י רש"י נראה שרק החלב והקרום הדק המתפשט בכל הכסלים הוא שאסור מטעם 'תרבא דתותי מתנא' והחלב המתפשט תחת חתיכת 'בשר אדום' הוא מותר לכולי עלמא והחלב שתחת הקרום העב והלבן היוצא מחתיכת בשר אדום יש אוסרים אותו שהקרום אינו חשוב חיפוי בשר שדק הוא. לענ"ד אינני מבין הלא נראה לעין שהקרום הוא קרום עב וגם רש"י בעצמו קורא אותו קרום עב.

באלה הימים היתה אספת רבנים בבית מרן הגאב"ד הרצ"פ פרנק שליט"א והחליטו לאסור את הדבר ולא לשנות את המנהג שהיו נוהגים עד כה בשחיטה האשכנזית, ובעצם המנהג של האשכנזים יש בו בהרבה נותן טעם לשבח מפני שני דברים שאכתב לך:

א) כי לפי דברי הרשב"א הני"ל שהקרום שעל הכסלים סמוך למתנים אינו חשוב חיפוי בשר, אם תסתכל בחתיכה (הנקרא צוארון כשר) שתחת הבשר אדום תראה שיש שם בקעים גדולים ששכב שם חלב ומשם יוכל החלב להתפשט בפנים תחת החתיכה הזו ויש כאן מקום להחמיר משום חלב שעל הכסלים.

ב) עיין חולין צ"ג בענין חמשה חוטי איתא בכפלי דבעי חטוטי בתרייהו עיין שם בתוס' ורא"ש. ועיין ביו"ד בענין זה, ואני ראיתי כתב יד של גאון אחד, שנדפס זה עכשיו, שמחמיר בזה מאד, וכתב שצריך לחטט אחריהם באופן שלא ישאר מהם כחוט השערה, וזה אם לא מוציאים את החוטים

2. הוצאת הסחוס שבקצה האחורי של עצם החזה.
3. הוצאת הסחוס שבקצה התחתון של הצלעות האחוריות.
4. הוצאת קרום הכליות התחתון.
5. הוצאת לובן הכוליא (הקרום הפנימי של הכליה).
6. הוצאת גיד הכוליא (תחילת צינור השתן היוצא מן הכליה).
7. הוצאת החלב מיתר הקיבה<sup>6</sup>.
8. הוצאת קרום הדרא דכנתא משני צידיו.
9. הוצאת עור מהכחל (הקרום המבדיל בין הכחל והכסלים).
10. הוצאת קרומים שונים מהירך.
11. השלכת צלע הכסלים עם חוליות המתניים (לשיטת האשכנזים).

### **(ה) פעולות שונות הנעשות בהתאם למנהג.**

1. חתיכת מכסה הגרגרת<sup>7</sup>.
2. הוצאת עינוניתא דוורדא והשלכתה.
3. הוצאת הקרום העוטה את טרפש הכבד מצד החזה.
4. השלכת חלקים שונים מהדקין.
5. השלכת גיד (אבר) הזכר.
6. השלכת האם (הרחם).
7. הוצאת בלוטות (לימפה) מהזרוע והכחל והשלכתן.

### **(ו) פעולות להוצאת החלב.**

1. חתוך הכחל (העטין) וסחיטת החלב מתוכו.
2. (פתיחת קיבת העגל היונק והוצאת הגבינה מתוכו).

### **לוח הניקור**

לוח הניקור הוא הטבלא המונה את הגידין האסורים בהתאם לחלקי הירך האחורית, ובהתאם לסוג האיסור החל על הגידין השונים. היות ויש מנהגים שונים ביחס להפרדת הירך, גם לוחות הניקור בנויות אחרת.

בתור דוגמא מובא בטבלא הבאה לוח הניקור מתוך הספר 'זבח שמואל'. לוח ניקור זה הוכן על-ידי מוהר"ר בצלאל הכהן מווילנא זצ"ל ומקובל על רוב המנקרים בארץ ישראל. מטרת לוח הניקור היא לשמש בקורת, מצד המנקר ומצד הפיקוח עליו, ולברר האם אכן הוצאו כל הגידים האסורים.

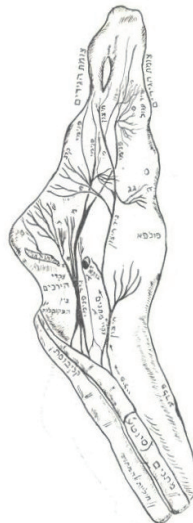
<sup>6</sup> 'בהדי דחמימי אי אפשר להוציאם אם לא להפריד את הכסלים לחתיכות נפרדות כמנהגינו. והדבר הזה של חמשה חוטי עדיין תלוי ועומד, אם הוא בחלק הפנים או בחלק האחורי, ראה בדרישה, טור יורה דעה ס', ס"ד.

<sup>7</sup> שם לב לעיל: פעולות להסרת החלב, הוצאת החלב מקשת הקיבה, עיין יו"ד ס"ד סעיף י"ד.  
<sup>7</sup> ראה פעולות המסייעות להוצאת הדם, חתוך מכסה הגרגרת.

שם החלק	חלב	דם	גיד הנשה הפנימי	גיד החיצוני	חלב גיד הנשה	גה"נ שא"נ <sup>2</sup>	סה"כ
כף הירך (יד) <sup>1</sup>	—	—	6	4	—	—	10
אוזית (קאטשקע)	1	8	—	1	—	—	10
ירכה (וויסבראטען)	—	2	4	2	4	1	13 <sup>a</sup>
בשר עצה (קאשליץ)	3	2	—	—	—	—	5
מותן (לעדוויץ)	4	2	—	—	—	—	6
חתיכת הכחל (ברעטיל)	—	—	—	—	1	—	1
ראש הירכה (פריליטקא)	—	—	1	1	—	3	5
על הערקוב (הקנאכין)	—	—	—	—	—	3	3
טריז (קלין)	—	—	—	—	1	—	1
כנף העוקץ (שייטיל)	—	1	—	—	—	—	1
זנב	1	—	—	—	—	—	1 <sup>a</sup>
ס"ה	9	15	11	8	6	7	56

לוח הניקור

1. שמות החלקים מובאים בעברית, לפי המילון למונחי המטבח של האקדמיה ללשון עברית. השמות שהובאו ע"י המחבר נתונים בסוגריים.
2. הכוונה כנראה לקיצור המלים "גיד הנשה שאינו נמנה" (במנין נ"א גידין).
3. כיון שחסרה התאמה בין ספרי הניקור צורפו למספר זה גם הגידין של עצם האליה ובשר העכוז. חשבון הגידין הוא למעשה כדלקמן:
4. בעצם האליה 6, בבשר העכוז 2, בירכה 5, ס"ה 13
5. מספר הגידין הכללי הוא 56 לכל ירך. היות וחוט הזנב הוא אחד ומופיע רק באחת הירכות, בהתאם לחיתוך, נמצא, שבירך אחת ישנם 55 גידין ובשניה 56. מספר הגידין השלם הוא מאה ואחת עשרה.



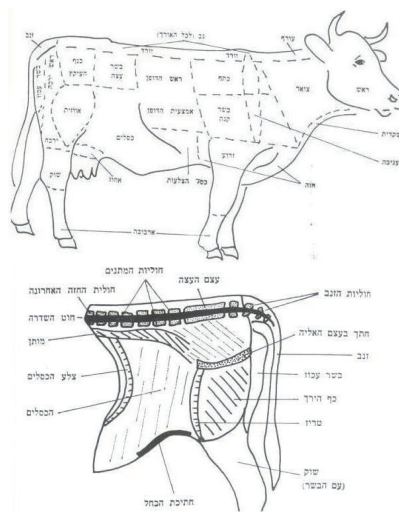
הירך תלוייה ומראה הגידין האסורים על התפצליותיהם (סכימה מתוך הספר ניצני ניסן)

# פרק ז': הניקור המעשי

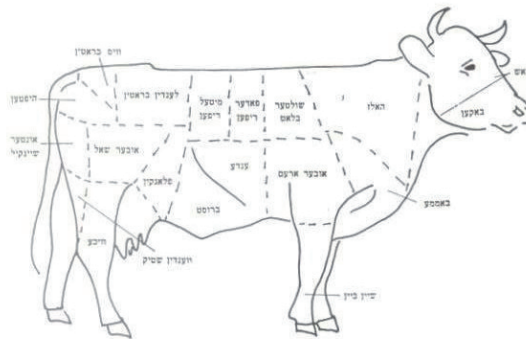
## א. הקדמה

### חלקי הבשר

הבחנת חלקי הבהמה אינה תלויה במישרין במלאכת הניקור. אעפ"כ צריך לדעת משהו, על מנת להתמצא באזורים השונים של הבהמה, בזמן ההתעסקות בבעיית הניקור. לשם הקלת העניין מובאים כאן תרשימים, המראים את חלקי הבשר השונים בגוף הבהמה.



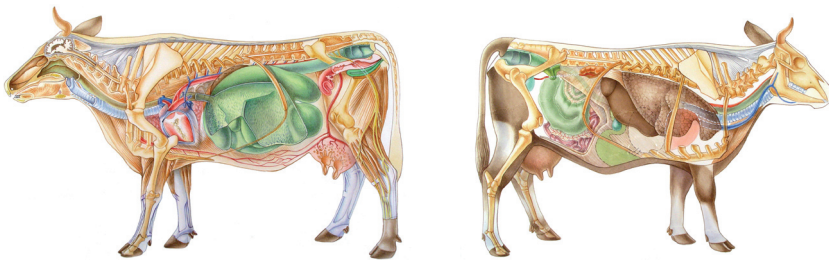
סכמה של חלקי הבשר, מהצד החיצוני של הבהמה, לפי החלוקה המקובלת כיום. התחתונה מראה מצד המרכזי (המונחים נתונים בעברית חדשה ע"פ המלון למונחי המטבח, ירושלים, תשט"ו). [המינוח נעשה בעזרת הרב אליעזר כהן זצ"ל, בעת שהיה האחראי לניקור בארץ ישראל]



סוגי הבשר לפי הספר תורת הניקור השלם. (המונחים נתונים בשפת המחבר).

## האברים הפנימיים

בקשר לניקור רצוי לדעת את מקומם של האברים הפנימיים. להשלמת המידע הבאנו עוד פעם את תמונות הבהמות מימין ומשמאל.



אברי הבהמה מצד ימין ומצד שמאל. (סימון החלקים ראה עמודים 68-71)

## הקדמה לסדר הניקור בקצרה

1. סגנון סדר הניקור בקצרה לקוח מתוך ספרי ההלכה. הוכנסו שנויים לשוניים בלבד, שאינם משנים את תוכן העניינים.
2. במקומות הקשים להבנה הובאו הסברים בהערות.
3. לגבי התמונות חלים הכללים הבאים:<sup>1</sup>
  - א. כוון הראש לצד ימין של הגליון, פרט למקרים בהם רשום אחרת.
  - ב. התמונות נתונות בבהמה עומדת על רגליה, באם לא רשום אחרת.
  - ג. חתך אורך פירושו: חתך מבין חורי האף ועד לאמצע הזנב.
  - ד. חתך רוחב הוא מצד אל צד.
  - ה. מצד המרכז הוא מכוון חתך האורך, מצד חוץ הוא מכוון העור.
  - ו. מלמעלה הוא מכוון הגב, מלמטה הוא מכוון הבטן.

<sup>1</sup> כפי שהשתמשנו במדריך להלכות טריפות, במהדורותיו השונות.

## ב. סדר הניקור בקצרה

### מועד הניקור

ראוי שלא לנקר את הבשר, כל עוד לא נצטנן, שכן החלב נימוח ונבלע בבשר. כמו כן יש לנקר הבשר תוך שלושה ימים<sup>2</sup>. כל זה לכתחילה, אבל אם נעשה קודם או אח"כ אין בכך עיכוב. כמו כן, אסור למלוח את הבשר לפני הסרת הקרומים והחוטים האסורים<sup>3</sup>.

### הניקור בעוף.

בעוף יש להוציא את וורידי הצוואר, או לפחות לחתוך אותם לרחבם, לחתוך את קצות הכנפים והרגלים, וכן לפתוח את הלב לפני המליחה. המשך המליחה הוא אחיד לכל בעלי החיים הטעונים שחיטה.

**הניקור בבהמה** – בבהמה יש להבדיל בין החלק הקדמי שניקורו פשוט לבין החלק האחורי שניקורו מעשה אומן.

## חלק א: החלק הקדמי

### הראש, הלחיים והלשון. (ראה תמונות בעמוד 226)

ניקור הבשר מתחיל בראש, פותחים אותו, מוציאים את המוח ומורידים את הקרום שעליו ואח"כ מוציאים גם את הקרום שתחת המוח הדבוק בעצם<sup>4</sup>. מוציאים מהלחיים גיד אחד מכל לחי<sup>5</sup> ואת החוטים (צינורות דם) שמאחורי האוזניים<sup>6</sup>. מוציאים משורש הלשון גיד של דם<sup>7</sup> ומהלשון גיד שני<sup>8</sup>. חותכים את מכסה פי הגרגרת<sup>9</sup> (בשמאל הצילום), מסירים את עצמות הלשון וחותכים קצת מקצה הלשון<sup>10</sup>. נוהגים לנקוב נקבים בלשון<sup>11</sup>.

<sup>2</sup> לבוש עטרת זהב ס"ד סעיפים י"ח – י"ט וכ"א.

<sup>3</sup> בדיעבד יש הדורשים קליפה או ביטול בששים, ע"פ הלבוש שם סעיף כ'.

<sup>4</sup> לשון בעל העיטור, כלומר: המנקר בוקע את עצם הגלגולת ומוציא את המוח וקולף ממנו את קרמו. אח"כ הוא קולף את הקרום הפנימי של העצם, שהוא עבה ודבוק בעצם.

<sup>5</sup> שולחן ערוך יו"ד ס"ה סעיף א. זאת ע"פ חולין קל"ג א'.

<sup>6</sup> רמ"א שם, משני צדי הראש מתחת לעור עוברים צנורות דם המסתעפים בבשר הלחיים. צנורות דם אחרים מתפצלים סביב האוזן. כל צנורות הדם הללו הם המשכים של וורידי הצוואר. לפי הלבוש, עטרת זהב ס"ה א' החוט שאחורי האזניים הוא חומרא בעלמא.

<sup>7</sup> בעל העיטור

<sup>8</sup> שו"ע שם, לאורך הלשון עוברים מכל צד שני צנורות דם, האחד מצדה העליון והשני מצדה התחתון.

<sup>9</sup> משום מיאוס, זבח שמואל סעיף ב.

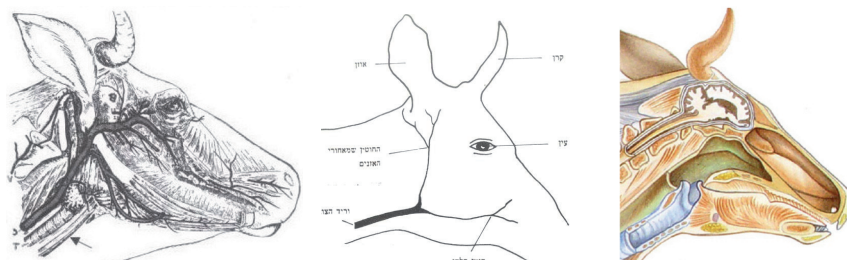
<sup>10</sup> תורת הניקור השלם.

<sup>11</sup> יד שלמה, בני ברק תשע"ב. ייתכן שהנוהג בא בעיקר במקומות שאין מוציאים מהלשון את גידי

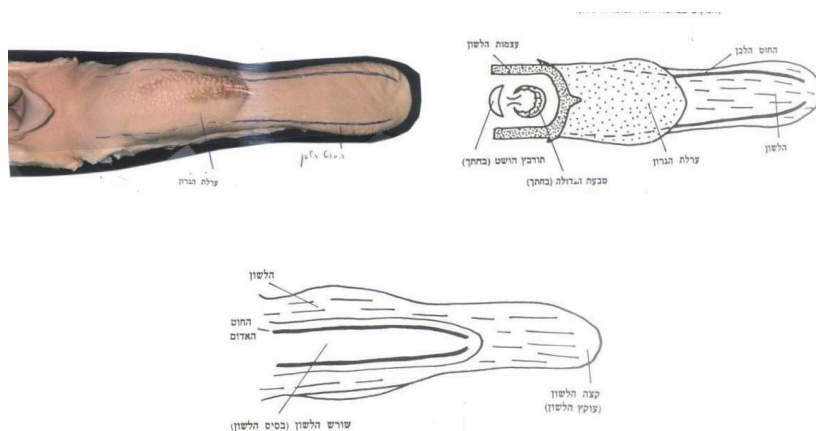
חותכים את הגרגרת והוושט לשנים, או פותחים אותם, בגלל הדם הנצרך שם<sup>12</sup> בשעת השחיטה<sup>13</sup>.  
קולפים מן הבשר האדום סביב בית השחיטה<sup>14</sup>.

### הצוואר

מוציאים שני צינורות דם, סמוך לבשר, מכל צד של הצוואר<sup>15</sup>. (ראה תמונה בעמוד 5 המראה את עורקי וורידי הצוואר).



תמונה מתוקנת בתמונה ימנית הראש חצוי ולמעלה נראה בלבן המוח. שתי התמונות האחרות מראות את צנורות הדם הראשיים בסכימה ובציור



מימין הלשון מצדה העליון, באמצע תצלום ומשמאל מצדה התחתון

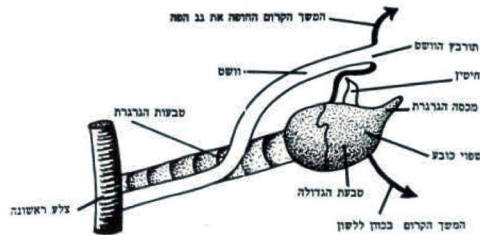
הדם, אלא רק חותכים אותם. שם אין אפשרות שיצא הדם, כי עור הלשון עבה. לכן חותכים גם את קצה הלשון.

<sup>12</sup> הנצרך פירושו: שנכנס פנימה אחרי השחיטה.

<sup>13</sup> זבח שמואל סעיף ב'.

<sup>14</sup> תורת הניקור השלם.

<sup>15</sup> לפי בעל העיטור. לאורך הצוואר עוברים מכל צד צנורות דם ראשיים. האחד עמוק מהשני. לפנימי (העמוק) נקרא בתמונות בשם ווריד הצוואר שלצד הבשר ואילו לחיצוני (העליון) נקרא בשם ווריד הצוואר שלצד העור.



### חלוקת הבהמה<sup>16</sup> (ראה תמונות בעמוד 225)

מפרידים את החלק הקדמי מהאחורי. על החלוקה הזו רבו הדעות, הרב ש. מאלין (מו"צ בביאליסטוק) כותב: הבהמה מתחלקת לחלק הפנים ולחלק האחוריים באופן זה: י"ב צלעות לחלק הפנים והצלע הי"ג שייכת לחלק האחוריים. הבשר שבין צלע י"ב וי"ג תלוי במנהג ובנוגע לניקורו עיין פתחי תשובה<sup>17</sup>.

ואם נמצאו צלעות יתירות<sup>18</sup> אין מניחים אלא צלע האחרונה ויש מחמירים. בכסלים, הגבול הוא הטבור ולא עד בכלל. [והנה עכשיו הקצבים מחתכים מאחורי הטבור וכן מצד הגב לחלק הפנים וצריך הבשר ההוא ניקור כדין אחוריים].

בא"י נהגו לחתוך לפני הצלע הי"ג ולנקר את הבשר שבין הצלע הי"ב והי"ג. ברוב ארצות הגולה משאירים בשר זה לאחוריים. שינוי זה נתקבל בקהילות רבות, עקב חילוקי הדעות בקשר לבשר זה.

יש לציין, שבמקומות בהם מרוכזים יהודים רבים יש לדבר משמעות גדולה – כי כמות הבשר העוברת עם כל צלע לחלק האחורי – שאינו נאכל ע"י יהודים – היא יחסית גדולה. במקום שישנן בעיות עם השחיטה ואספקת הבשר הכשר, יוכל שינוי זה להשפיע על האספקה הסדירה. מצד שני, ישנם מקומות בהם מעוניינים הנכרים לקנות את החלק האחורי<sup>19</sup> עם בשר זה.

בשלב זה מפרידים את הכתף, ובדרך זו את הרגל הקדמית מהחזה. באמצע שקע ההפרדה נמצאים הרבה צינורות, חוטי עצבים וצינורות דם. רצוי לחתוך, עד כמה שאפשר להגיע, בפנים, סמוך לצלעות. גם מהכתף מוציאים את כל צומת החוטים הנמצאת שם. במקום זה נמצאת בלוטת לימפה גדולה. נוהגים להוציאה משום מיאוס<sup>20</sup>.

<sup>16</sup> היות והחלבים נמצאים בחלק האחורי של הבהמה ובאיזור הצלע האחרונה (הי"ג במספר), מפרידים את החלקים בין הצלע הי"ב והי"ג ולא בחלוקה הטבעית שהוא חתוך הכסלים מיד מאחורי הצלע האחרונה.

<sup>17</sup> סימן ס"ד ס"ק ג'.

<sup>18</sup> לבהמה רגילה יש שלוש עשרה זוגות צלעות. לעתים רחוקות יש אחת נוספת או אחת חסרה. במקרים כאלו משאירים, ברוב המקומות, רק את הצלע האחרונה לחלק האחורי.

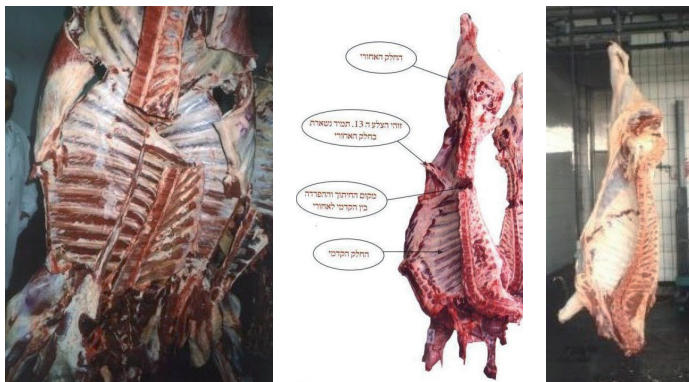
<sup>19</sup> אצלנו בק"ק באזעל יצ"ו עפ"ר יוצאים אנו מכל ספק עקב קניית עשר צלעות בלבד. זה אמנם גורם לכך, שבשר מטיב מסויים, הנמצא אחורה בבהמה, אינו ניתן לקנייה באיטליזים שלנו.

<sup>20</sup> רמ"א בהגהה סימן ס"ה סעיף ד'. הדריז היא בלוטת (הלימפה של) הזרוע ונמצאת בכון לראש,

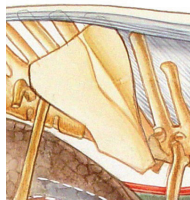


## הכתף.

משקיעים את הסכין בפרק הכתף (מתחת לעצם השכמה)<sup>21</sup> ומוציא ממנו שורש גיד כתמונת ש עם כל הגידין הנמשכים עמו<sup>22</sup>.



חלוקת הבהמה התלויה לחלק קדמי וחלק אחורי. ההפרדה לפני הצלע האחרונה. מימין חצי הבהמה, באמצע לפני ההפרדה (תמונה ע"פ מחפוד), ומשמאל שני החלקים אחרי ההפרדה



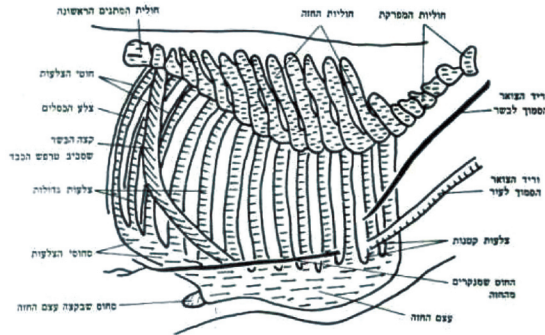
היד וגידיה. משמאל עצם השכמה (כפא דידא). התמונה מימין היא מהצד הפנימי

מאותה התפצלות שנוכזר בסעיף הבא.

<sup>21</sup> כפא דידא. חיתוך עמוק בכוון לשדרה, ראה לבוש עטרת זהב סימן ס"ה סעיף י"ד, בסדר הניקור.

<sup>22</sup> כאן מדובר בחוטין שבכתף, שהזכיר המחבר ביו"ד ס"ה סעיף א'. כשנפריד את הרגל הקדמית מהגוף ננתק סביב שרירים שונים ובאמצע נמצא שומן שבמרכזו נצטרך לנתק צנורות דם ועצבים. ראה תורת זבח למוהר"ר שלמה גאנצפריד, מזבח העולה סימן מ"ו, סוף סעיף ב'. כשנניח את הרגל הקדמית על השלחן כשצדה הפנימי (לצד המרכז, הצד שבו נתקנו את צנורות הדם והעצבים) כלפי מעלה, תתקבל לעינינו תמונה הדומה לתמונה בעמוד זה. בחתכים טבעיים שבין חתיכות הבשר נמצאים צנורות הדם המסומנים בתמונה. הם מתפצלים לכוונים שונים ויכולים להראות כתמונת ש עם שלש עד חמש זרועות. בהלכות ניקור בספר זבחי שלמים, לר' יעקב בעק, פרנקפורט תרנ"ט, סעיף י"א, הוא מצביע על כך שיש חמישה פיצולים, שצריך להוציאם.

## הדופן



סכימת הדופן השמאלית לפני הניקור



הדופן השמאלית בחו"ל (11 צלעות) אחרי הניקור

### הבשר החופה את חוליות החזה האחוריות – ריי"פ בלשון המנקרים

במקומות בהם מפרידים את הצלעות כך, שרק הצלע האחרונה נמצאת בחלק האחורי, הסרעפת נמצאת בגבול החיתוך. כיוון שכל החלק שמאחורי הסרעפת מוחזק כחלב הכסלים וכחלב המתנים, יש לנקות כל דבר שיכול להיות במגע עם חלב, וגם את הבשר הנמצא מעל החוליה שמעל הצלע השתים עשרה. מהכיוון האחורי (מהסינטי"ה) מגיעים השרירים הארוכים של הגב<sup>23</sup>, שנחתכים לעוביים בהפרדת החלק הקדמי מהאחורי. לפיכך מוציאים את כל השומן הנמצא במקום זה וקולפים את מראה הכסף של השריר. גם בצד הפנימי נשארים גושי בשר קטנים שהם חלקים של השריר המחבר אלכסונית כל חוליה לקוץ הגבי של החוליה שלפניה<sup>24</sup>. גם באיזור זה, המעבר מהחלק הקדמי לאחורי אינו כל כך ברור. לפיכך, מורידים את הבשר הנמצא מתחתיו, והוא נקרא 'אצבע טריפה'.

<sup>23</sup> M. longissimus dorsi

<sup>24</sup> אחד הסעיפים של ה M. multifidus dorsi

**הדופן, הקשתית – שפונדר"ה בלשון המנקרים**

בשם דופן<sup>25</sup> נקרא כל החלק הקדמי, אחרי שהופרדה ממנו הרגל הקדמית מעל הכתף. החזה הוא החלק הקדמי והתחתון של איזור זה. שתי הצלעות הראשונות ועצם החזה<sup>26</sup>.

הניקור: מפרידים את הבשר העליון<sup>27</sup> ומשליכים אותו לטריפה. חותכים את ראשי העצמות הרכין שבקצות הכסלים שנקרא לעפיל<sup>28</sup> ומשליכים אותן. את הבשר התחתון, שהוא חלק מהכסלים<sup>29</sup> קולפים לארכו מהחזה עד סופו, ולרחבו מהגיד עד סופו. קולפים את הבשר שנמצא בין העצמות עד יותרת הכבד (הסרעפת), ומנקים את העצמות מהשמנונית שעליהם. חוטטים אחרי החוטים<sup>30</sup> שנמצאים מאחורי הצלעות (י"א וי"ב).<sup>31</sup> לענין הבשר שבין צלע י"ב לצלע י"ג, חותכים את הבשר העליון שלצד פנים והאצבע טריפה<sup>32</sup> שנמצא שם ומשליכים לטריפה. קולפים את הבשר התחתון ומנקים את הצלע הי"ב, בצד שמונח עליו החוט. בצד של העור, סמוך לחוליות השדרה, במקום שמתחבר עם בשר העצה, גוררים את המ"כ, וקולפים את הבשר האדום<sup>33</sup> עד לצלע הי"ב. מהבשר האדום הסמוך לחזה מוציאים חוט של דם הנמשך לאורך כל החזה<sup>34</sup>. חותכים את הסחוס שבקצה הצלעות<sup>35</sup>. במקומות שונים נהגו לחתוך רק סחוס שבקצה הצלע הי"ג. מצד שני, יש המשליכים גם את כל עצם החזה.

<sup>25</sup> הדופן, בית החזה חלק הפנים, טאבאן שנקרא שפאנדרעס (ונקרא גם כן פרידיק או זייט).

<sup>26</sup> לפי הניקור הירושלמי, מנקרים בחלק הקדמי של הבהמה רק את חלק הצלעות והכסלים של כל רבע. לפי דברי בעל העיטור ולפי המנהג בחו"ל, מנקרים חוטי דם גם באיזור הראש, הצוואר והכתף (ראה לעיל). יהיה הפרש מעשי, אם מולחים רבע שלם בבת אחת. ייתכן ובמקרה זה צריך לעשות חתכים עמוקים במקומות אלה.

<sup>27</sup> תחילת בשר הכסלים, שנשאר בחלק הקדמי בהפרדה לחלק קדמי ואחורי.

<sup>28</sup> סחוסי הצלעות.

<sup>29</sup> נקרא לכן בשם דע"ק.

<sup>30</sup> צינורות דם ועצבים.

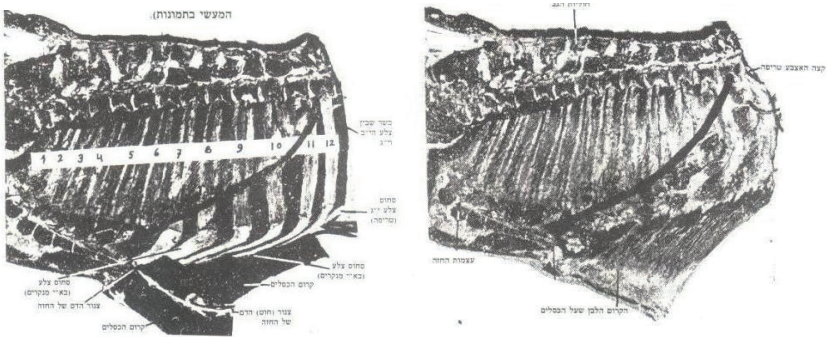
<sup>31</sup> מזבח העולה. ניקור הצלעות הוא כדלקמן: מאחורי הצלעות נמצאים העצבים וצנורות הדם. חותכים מאחורי הצלע לאורכה, סמוך לה ככל האפשר. עתה מתגלים לעין החוטים הללו. מושכים אותם ומוציאים אותם בעזרת הסכין לכל ארכם. אח"כ חותכים את הסחוס שבקצה התחתון של הצלעות עד לחיבורו לעצם החזה. לבסוף חותכים גם את הסחוס שבקצה עצם החזה, שאינו מחובר לשום צלע.

<sup>32</sup> שריר דק שנמצא בצד הפנימי של בית החזה.

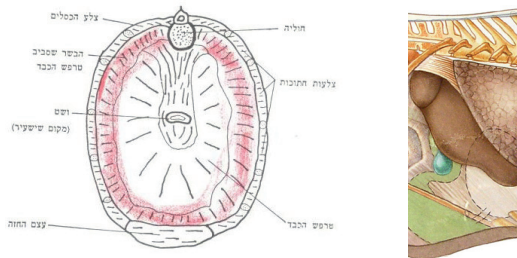
<sup>33</sup> בשר אדום הם השרירים עצמם.

<sup>34</sup> בעל העיטור. החוט נמצא בחלק התחתון של הצלעות ונמשך מהצלעות הקדמיות אל האחוריות, A. thoracica interna. כוונת היבשר האדום שהזכיר בעל העיטור שהוא השריר החופה את עצם החזה ואת החלק התחתון של הצלעות מצדם הפנימי. (מעניינת הערת רב טבחיא במקום זה, שהחוטים הללו כפולים האחד לבן והשני אדום. למעשה כל צנורות הדם הם כפולים האחד מביא את הדם והשני מחזירו).

<sup>35</sup> מזבח העולה.



הדופן הימנית מצד המרכז (כוון הראש לצד שמאל). מימין לפני הניקור ומשמאל לאחור ניקורה לפי מנהג איי הקו השחור האלכסוני הוא חיבור הסרעפת (טרפס הכבד) לצלעות (מעובר ע"פ הניקור המעשי בתמונות). המספרים מסמלים את מספרי הצלעות מקדימה אחורה.



קטע ממראה הבהמה מצד ימין. טרפס הכבד נמצא בין הריאה קדמה (ימין בתמונה) ובין הכבד אחורה (משמאל בתמונה). למעלה נראית חלק מהמחיצה. בתמונה השמאלית מובאת סכימת הסרעפת כשהבשר בהיקף אדום, באמצע לבן ובמרכז שוב אדום (גרוב).

## טרפס הכבד<sup>36</sup>

קולפים את הקרום בצד החיצון הסמוך לכבד<sup>37</sup>. בניקור הירושלמי מנקרים גם את השומן שמתחת לקרום, שהוא על הבשר, אבל את השומן שבתוך חריצי הבשר לא מנקרים<sup>38</sup>. קולפים את המ"כ<sup>39</sup> שנמצאים שם; והקו הלבן, שנקרא

<sup>36</sup> טרפס הכבד, יותרת הכבד, חצר הכבד ובעברית חדישה נקראת בשם סרעפת. היא נקראת בספרות הניקור גם: רוי"ט פליי"ש. טרפס הכבד הוא המחיצה המבדילה בין חלל החזה לחלל הבטן. מצדו האחד של טרפס הכבד נמצא הכבד ומצדו השני נמצאות הריאות. המחיצה בנויה סביב בשר ובאמצע מיתר (מעין קרום עבה). כלפי המרכז יש שוב גוש אדום. הוא מכונה ע"י הרב מחפוד (בפי המנקרים) גרוב"ר (החלק הגס). כל הסרעפת עטופה בקרומים משני צדיה: מצד הבטן בקרום העוטה את חלל הבטן שהוא המשכו של קרום הכסלים, ומצד החזה בקרום העוטה את חלל החזה. במקומות רבים קולפים גם מצד החזה מחשש החלפה, כיון שברגע שהטרפס אינו מחובר לגוף הקשה להבחין בין הצדדים.

<sup>37</sup> בעל העיטור

<sup>38</sup> לפי הרישומים של הרב מחפוד שליט"א קולפים גם את גושי השומן.

<sup>39</sup> בשם מראה כסף נקראים המיתרים העוטים את חבילות הבשר. הם בדרך כלל מבריקים ונראים

שרונט, שנמצא בבשר העבה, גוררין אותו היטב מהשמנונית שעליו. לא מנקרים את הטרפס מצד הריאות<sup>40</sup>. (יש מקומות, בחו"ל, שקולפים גם את הקרום שמצד הריאות<sup>41</sup>). טרפס הכבד מגיע עד לעצם החזה (מפתח הלב). נהגו להוריד את החוליה האחרונה של עצם החזה, או לפחות להוריד ממנה את כל שרידי טרפס הכבד. יתר העצם אינה צריכה ניקור.

## חלק ב: האברים

### הכבד (ראה בתמונה הקודמת).

הכבד נמצא בחלל הבטן מאחורי טרפס הכבד מצד ימין. ככל אברי חלל הבטן, יש לו מגע עם החלבים. רוב הכבד חלק לגמרי ואין אפשרות שיהיה עליו חלב. לכן הניקור הוא רק בחיבורים לטרפס הכבד, והשומן, או החלב, הנמצא במקומות אלו. את הצינורות והקנוקנות שבצד המרה וכל החלב הדבוק בה יש לנקות<sup>42</sup>. מוציאים את השומן מהבלב (מהחלונה<sup>43</sup>), ומוציאים את הקרום שעל הבלב משני הצדדים. לפי הרב מחפוד נוהגים לקלוף את הקרום שעל גבי הכבד מצד טרפס הכבד. אחר כך חותכים את הכבד שתי וערב<sup>44</sup> וצולים אותו. בעוף מספיק להוציא את המרה ולחתוך לתוך הכבד מצד המרה<sup>45</sup>.

### הטחול

הטחול נמצא בבהמה בדיוק ממול הכבד. (הכבד מימין והטחול משמאל). קולפים מעל הטחול את הקרום עם החלב שעליו<sup>46</sup>. נוטל ראש הגיד שבתוך

כאילו הם בצבע הכסף.

<sup>40</sup> החלק המרכזי (גרוב"ר) נמשך מעמוד השדרה לתוך חלל הגוף. שם יש קטעים הנמצאים במגע עם חלב הכליות. לכן נוהגים כאן לא להסתפק בקליפת הקרום מצד הבטן, אלא בפנים ואפילו חלקית מצד הריאות, עד שנשאר בשר אדום בלבד.

<sup>41</sup> ראה למשל הרב באמבערגער במורה לזובחים, פרנקפורט ע.מ. תרכ"ד סימן כ', וכן ב.א. האללענדער, שולחן הטהור, פרעסבורג תרע"ג, סעיף ח'.

<sup>42</sup> זבח שמואל. בקצות הכבד ישנם מיתרים המחברים אותו אל טרפס הכבד והם החלב שעל הכבד. מצד הכרס נכנסים לתוכו צנורות דם וצנורות מרה שונים. המקום שמתחברת המרה אל הכבד, הוא בערך מקום רכוז הצנורות הללו.

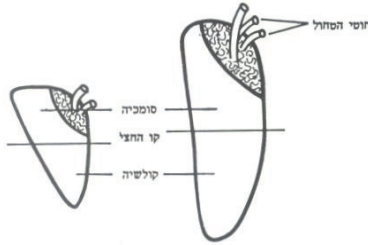
<sup>43</sup> לבלב, פנקריאס. בזבח שמואל הביא: אותה חתיכה הדבוקה בחלב הכליות כגון חתיכת יותרת הכבד (שהוא אצבע הכבד, בתמונה הקודמת הימנית מעל הכבד) צריך לנקר מן החלב הדבוק בה. בניקור הירושלמי הובא: ואין אנו נוהגין לנקר את הכבד (אצבע הכבד) שקורין בלשון אשכנז דוימייין ונקרא גם כן כבד הלבן מפני שמראהו לבן ובלשון ערבי נקרא חלוונה. כנראה מדובר בשני הדברים: החלוונה הוא הבלב והוא לבן, בעוד שאצבע הכבד צבעו כהה ככבד.

<sup>44</sup> בעל העיטור, ע"פ חולין קי"א א'.

<sup>45</sup> עקרת הבית, הלכות ניקור שבספר אוהל יצחק.

<sup>46</sup> לבוש עטרת זהב, סימן ס"ה סדר הניקור ובעל העיטור.

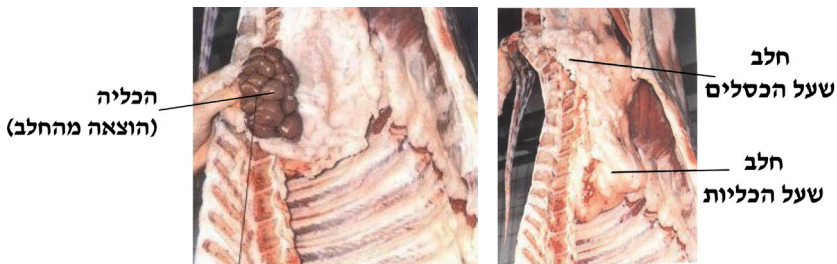
הטחול ונמשכין עמו ג' גידין שבתוכו<sup>47</sup> עם כל ההתפצלויות. אם נפסקו הגידים צריך לכתת אחריהם.



מראה הטחול. מימין בבהמה גסה ומשמאל בבהמה דקה.

### הכוליא (כליה)

הכליות חבויות בתוך שומן הנקרא החלב שעל הכליות. מעל הכליה ישנו קרום המבדיל בינה לבין החלב שעליה. מורידים את החלב שעל הכליה<sup>48</sup>. מפשיט הקרום העליון שעל הכליה (הכוליא) וגם הקרום התחתון<sup>49</sup>.



הכוליא בתוך החלב מול החץ התחתון, וחלב הכסלים מול החץ העליון, בתמונה הימנית. בתמונה השמאלית נראית הכוליא שהוצאה מהחלב. התמונות בבהמה תלויה ברגליה (כוון הראש למטה).

<sup>47</sup> לבוש שם. זבח שמואל. ראש הטחול (סומכיה) הוא קצה הטחול שבו הטחול מחובר אל הכרס. במקום זה נכנסים לתוכו צנורות הדם שמתפזרים ומתפצלים בתוכו. ע"י משיכת קצוות החוטים (הצנורות) יוצאים החוטים, יחד עם ההתפצלויות הראשונות. החוצה.

<sup>48</sup> לבוש שם. הכליות או הכוליות בנויות מחומר אדום (אודם הכוליא). בתוכן נמצא קרום עבה לבן (לובן הכוליא). מסביב הכליות עטויות בשני קרומים, ומעליהם נמצאת שכבה עבה של חלב 'החלב אשר על הכליות'.

בשעת הניקור פושטים את הכוליא הן מקרומה הפנימי והן מקרומיה החיצוניים. ההבדל בין כולית בהמה גסה וכולית בהמה דקה הוא בזה, שכולית הבהמה הדקה בנויה גוש אחד וכולית הבהמה הגסה בנויה גופים גופים ונראית דמויית אשכול. לגבי הקרומים אין הבדל ביניהן. הלבוש מדגיש שמעביר קרום שיש על כל אחת ואחת. הוא מתכוון ליחידות שמהן בנוי אשכול הכליה בבהמה גסה.

<sup>49</sup> ספר הניקור. לא תמיד קל להבדיל בין הקרומים. כשמפשיטים מרגישים אם יש עוד קרום.

מוציאים את השורש של הגיד העמוק (מדובר בתחילת צנור השתן) מתוך הכליה<sup>50</sup>. אח"כ מוציאים את הלבן שבתוך הכליה<sup>51</sup>, ויש לקלף עד שייראה גם מבפנים הבשר האדום של הכליה<sup>52</sup>.

## הריאה

הריאה נמצאת בחלל החזה. כך שאין חשש לחלב או לגיד הנשה. כל הטיפול בריאה הוא משום דם. אחרי השחיטה הבהמה נושמת, אפילו מספר נשימות חזקות יותר. כתוצאה מכך, ייתכן שייכנס דם מבית השחיטה, דרך הקנה החתוך. יש לפתוח את הסמפונות והקנוקנות (הראשיים) ולהוציא את הדם<sup>53</sup>. כן נוהגים לזרוק את הורדא<sup>54</sup>.

## הלב

הלב הוא המשאבה המרכזית של הדם. הוא נמצא בתוך נרתיק הלב שמצופה בשומן רב.

מוציאים את הלב מכיסו, קורעים אותו שתי וערב [עד לחללים], חותכים את עוקץ הלב וכן את אזני הלב (קצות העליות)<sup>55</sup>. כן נוהגים לחתוך את העורקים היוצאים מהלב ולפתוח את צנורות הדם שעל הלב<sup>56</sup>.

## הקיבות והמעיים (ראה תמונות בעמוד 233)

לבהמה הטהורה יש מערכת קיבות של שלוש קיבות לפני הקיבה האמתית. שלוש הקיבות הן: כרס (רוב האיברים שבתמונה הימנית), בית הכוסות (למטה בשמאל בתמונה הימנית), ההמסס (עיגול לבן בתמונה השמאלית) ולאחריהן הקיבה (ירוק בהיר למטה בתמונה השמאלית). מהקיבה יוצאים הדקין (חלקם נראה בתמונה השמאלית). בסופם נמצא הסניא דיבי, או המעי העיוור (אינו נראה בתמונה). ההמשך הוא המעי הגס שנראה כמו סליל חוזר ונקרא הדרא דכנתא (בתמונה השמאלית) והסוף הוא המעי הישר, החלחולת או הכרכשת (ירוק מימין למעלה בתמונה הימנית). חלק גדול מהמעיים נמצאים בתוך מעין שק (שנראה

<sup>50</sup> בעל העיטור. בלבוש שם, הוא מדגיש: ונוקר אותו שורש של גיד מתוך הכוליא, כמו שהוא עם קצותיו הנראין מבחוץ. כאן הכוונה בוודאי ותחילת צינור השתן.

<sup>51</sup> ספר הניקור.

<sup>52</sup> הניקור הירושלמי. ישנו הבדל עקרוני במבנה הכליה בין בהמה גסה לבהמה דקה. בשני המקרים צריך להוציא את כל הלבן עד לבשר האדום.

<sup>53</sup> בהלכות ניקור בספר אהל יצחק מובא: הריאה אינה צריכה חיתוך מדינא, אבל נהגו לקרעה ולפתוח הסימפונות הגדולים שלה ומנהג יפה הוא. הנוסח שהבאנו הוא מתוך תורת הניקור השלם.

<sup>54</sup> רמ"א סימן ס"ה סעיף ד', בשם איסור והיתר.

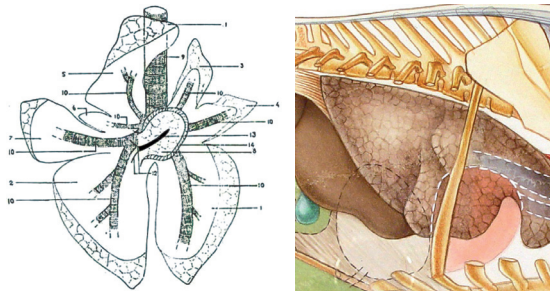
<sup>55</sup> בעל העיטור.

<sup>56</sup> ע"פ יד שלמה לרב מחפוד.

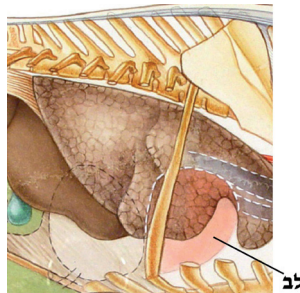
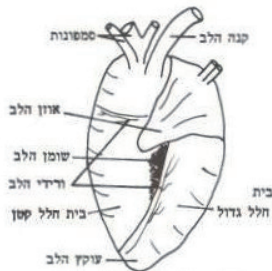
חתוך בתמונה השמאלית, כמכסה חלק מהמעיים). השק הזה מקיף את המעיים ומחובר לכרס מצדו החיצוני, ונקרא החלב המכסה את הקרב, חלב הפריסה (ייראה יפה בתמונות להלן).



מקום הכליה בפרה מימין, באמצע כלית בהמה דקה ומשמאל כלית בהמה גסה



מימין מיקום הריאה בבהמה ומשמאל הריאה (ע"פ לוינגר באנצקלופדיה התלמודית ערך אונא). חלקיה: 1. אומא שמאלית. 2. אומא ימנית. 3. אונא עליונה. 4. אונא משוכה כחף. 5. אונא המתפצלת. 6. אונא אמצעית. 7. אונא ארוכה ועבה. 8. ורדא. 9. גרגרת. 10. סימפונות. 11. חוד האונא. 12. שורש הורדא. 13. חריץ הורדא. 14. כיס הורדא.

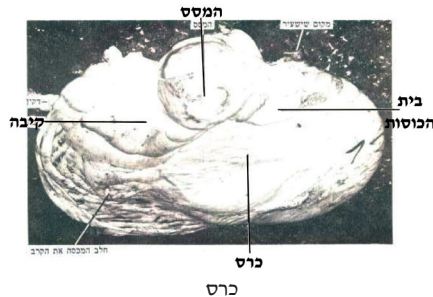


בתמונה הימנית נראה הלב מאחורי הריאה (כתום לפני), בתמונה השמאלית מסומנים חלקי הלב ולמטה נראה הלב חתוך ונראים חללי (חדרי) הלב





כל החלב שתחת הקרום שדבוק בכרס, ופותחים הכפולים<sup>59</sup>, ומנקין החלב שבין הכפולים<sup>60</sup>.



(יש אומרים שהחלב המכסה את הקרב אינו אסור בבהמה שנולדה זה עתה, כיון שאין עדין חלב במקום זה).



בתמונה נראה השק בו נמצאים המעינים שהוא מעין רשת. כאן בתמונה בבהמה צעירה ביותר ולכן לא רואים חלב – למרות הכל יש מעט חלב כבר מההמלטה. לכן הסברא דלעיל אינה מתקבלת בשום צורה למעשה

נוטלים כל החלב שעל המסס ובית הכוסות<sup>61</sup>, ומנקים החלב שבין המסס ובית הכוסות במקום דבוקם, ונוטלים הקרום שתחת החלב, ואם נמצא חלב תחת הקרום, מנקים אותו.

מהקיבה נוטלים את החלב שעל הקשת והחלב שעל היתר, ונוטלים הקרום, ומנקים היטב את החלב שמתחת לקרום. חותכים כאמה מתחילת המעינים (מסוף הקיבה) ומשליכים לטריפה. את שאר המעינים הדקים לא מנקרים. מהמעיים הדקים הסמוכים לסניא דיבי חותכים שוב כאמה עם החלב שביניהם, שנקרא נר, וגם את הבלטיה הקטנה שסמוכה להם, שנקרא אצבע<sup>62</sup>. מוציאים את הגידים<sup>63</sup> שמשוברים כבית עכביש, שנמצאים בתוך שומן הכנתא [הם למעשה במעי הדק

<sup>59</sup> פירושו הקיפולים.

<sup>60</sup> לפי מנחת שמואל יש הבדלי מנהגים בולטים בעניין זה. יש המורידים רק את הקרום. יש שמוציאים את החלב שמתחת לקרום ויש שפותחים את כל הקיפולים ומוציאים את החלב שביניהם.

<sup>61</sup> הן חלב הפריסה והן זה שדבוק להמסס ובית הכוסות.

<sup>62</sup> כנראה שגם כאן הכוונה לפנקריאס, או שמדובר בבלוטת לימפה.

<sup>63</sup> צינורות דם.

המקיף את ההדרא דכנתא]. את הסניא דיבי<sup>64</sup> זורקים. אחר כך, מסירים את הקרום מעל פני ההדרא דכנתא משני הצדדים<sup>65</sup>. יש אומרים שהאמה שצריכים לחתוך היא מצד החלחולת<sup>66</sup>. לכן, חותכים גם מהחלחולת<sup>67</sup> בערך חצי אמה שדבוקה בפי הטבעת, ומשליכים אותה, ומסירים מהחלחולת גיד ארוך שמונה עליו עד אמה עם מעט שומן שאצלו. ראה גם תמונה בעמוד 237.



ימינן פתיחת הבהמה ומשמאל הגדלת הצילום מהתמונה בעמוד הקודם

### **ביצי זכר<sup>68</sup>**

מסיר הקרום שעל ביצי הזכר, מסיר את הגיד הגדול [צנור הזרע] וחותר חתכים בביצים<sup>69</sup>.



ביצת הזכר - האשך

<sup>64</sup> תורת הניקור השלם, בשם סניא דיבי נקרא המעי האטום (המעיי העיוור). הכניסה והיציאה לאותו מעי היא דרך אותו הפתח. מצד הקיבה מתחברים אליו הדקיין ומצד החלחולת ופי הטבעת מתחברת אליו הדרא דכנתא.

הדרישה לניקור חלב זה, שהוא באמצע המעיים, נובעת מתוך הספק שמא הוא תחילת המעיים. אטימת המעי נראית מעין קצה ונמצאת בסוף המעיים הדקים. מנקרים את החלב המחבר את הסניא דיבי אל הדקיין. זהו החלב הנקרא "הנר הטרף" שצורתו צורת נר, ארוך וצר. ניקוי החלב הוא בכוון לקיבה, כיוון ששומן הכנתא אינו טעון ניקור.

<sup>65</sup> לבוש עטרת זהב סימן ס"ד סעיף ט"ו.

<sup>66</sup> שולחן ערוך, יו"ד ס"ד סעיף י"ד.

<sup>67</sup> כרכשת, חלחולת, טבחיא או קוטינצ"א בפי המנקרים.

<sup>68</sup> ביצי הזכר ושביל הזרע מוקפים סביב סביב בצנורות דם דקים. ע"י הפשטת הקרום והסרת שביל הזרע מסלקים חלק מצנורות הדם הללו. את צנורות הדם הדקים נוכל להריק מתכנם רק ע"י חתכים לרחבם. אמנם לא נוכל, מבחינה טכנית, לחתוך את כולם ונצטרך להסתפק במספר חתכים עמוקים לתוך ביצי הזכר.

<sup>69</sup> רמ"א יו"ד ס"ה סעיף ד' בהגהה.

**גיד הזכר והאם**

האשכנזים נהגו שלא לאכלם.

**כחל - עטין** (ראה בעמוד הבא)

מסיר עור עבה לבן<sup>70</sup> [המפריד בין העטין ושרירי הבטן]. מוציא גיד של איסור<sup>71</sup>.

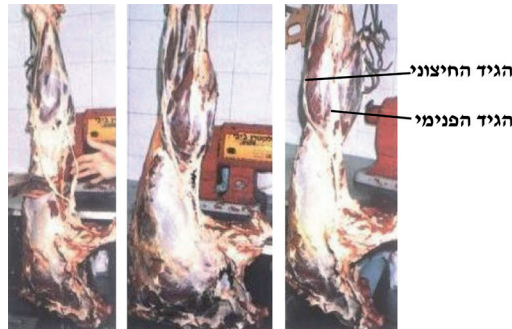
מסיר את הבלוטות. קורעו שתי וערב וטחו בכותל<sup>72</sup>.

**חלק ג: פריעת הירך.**

בשעת הדיון והלימוד בעניני ניקור שומעים תמיד את המונח פריעת הירך. פריעת הירך פירושה: הפרדת חלקי הירך לחלקים שונים וקבועים. כך מתגלים ומשתחררים גיד הנשה וחלקיו. התמונות הבאות מראות את פריעת הירך לשלביה. כך שאפשר להוציא את גיד הנשה העיקרי, מבלי שיימצא בתוך אחד החלקים.



תמונות מימין ירך שלמה תלויה, אמצעית לאחר הוצאת הכף וראש הירכה, מתגלה הגיד בשומנו, ומשמאל גיד הנשה עדיין בשומן ושתי קנוקנות (אחת מוחזקת ביד) חופשיות. הירך תלויה בערקום ולפיכך נראית הפוכה.

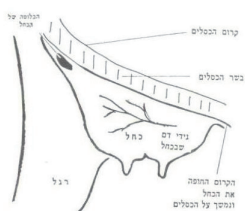


המשך פריעת הירך: מימין הגיד מתפצל לפנימי הנמשך קדימה וחיצוני נוטה שמאלה, אמצעי שני חלקי הגיד נראים בבירור, בשמאלי גם הגיד הפנימי משוחרר לאורכו.

<sup>70</sup> זבח שמואל. העור הזה הוא הקרום העוטף את בשר הכסלים מצדו החיצוני ואליו מחובר הכחל.

<sup>71</sup> תורת הניקור השלם. כנראה שהכוונה היא לצנור הדם הנמצא על הכחל מצדו החיצוני. את הבלוטה מוציאים בגלל מיאוס.

<sup>72</sup> חולין ק"ט ב'.



כחל וחלקיו

## חלק ד: החלק האחורי

### הוצאת החלבים העיקריים

החלבים העיקריים הם אלו שהוקרבו על המזבח. 'את החלב המכסה את הקרב ואת כל החלב אשר על הקרב. את שתי הכליות ואת החלב אשר עליהן, אשר על הכסלים ואת היותרת על הכבד, על הכליות...'<sup>73</sup>

'חלבו האליה תמימה לעומת העצה יסירנה'<sup>74</sup>, היא חלק שהוקרב רק מכבשים. האליה, הכליות והיותרת עצמה מותרות לאכילה בחולין. ישנו רק הצורך לנקרם מהחלב הנמצא בהם.



מראה הפריסה, המעיים הדקין, צנורות דם בקורי עכביש, החלב, סניא דיבי והחלחולת.

<sup>73</sup> שם, ובשינויים לשוניים בקרבנות האחרים.

<sup>74</sup> ויקרא ג' טו.

ובכן: החלבים האסורים הם: החלב אשר על הקרב – הוא חלב הפריסה, שעסקנו בו בדיון על ניקור מערכת העיכול. החלב אשר על הקרב – הם כנראה החלבים המכסים ישירות את מערכת הקיבות – גם באלה עסקנו. הכליות והיותרת אשר על הכבד אינם חלבים. הם הוקרבו על המזבח, אבל לא כחלבים. הכליות נמצאות בתוך שכבה עבה של שומן, אשר גם אודותיה דברנו מכבר.

הרמב"ם<sup>75</sup> מביא: 'ובפירוש אמרה תורה, שאינו חייב אלא על שלושה מיני בהמה טהורה בלבד, שנאמר: 'כל חלב שור וכשב ועז לא תאכלו', בין שאכל מחלב שחוטה בין שאכל מחלב נבילה וטריפה שלהן, אבל שאר בהמה וחיה בין טמאה בין טהורה חלבה כבשרה, וכן נפל של שלושה מיני בהמה טהורה חלבו כבשרו...'. בשולחן ערוך<sup>76</sup> הובא: 'איזהו חלב? כל שהוא תותב, קרום ונקלף ושלא יהיה בשר חופה אותו'.

בספר מנחת שמואל<sup>77</sup>, המחבר מביא את שיטת הרמב"ן והתוספות בביאור הגדרת החלב האסור. לשיטת הרמב"ן חלב הוא 'כל שטבעו חלב, תותב קרום ונקלף'. אם אינו מופרד, או שהוא אינו מכוסה בקרום, אינו חלב. לשיטת התוספות ההבדל אינו בטיב החלב, אלא בשאלה אם הוקטר על גבי המזבח או לא. המאירי פוסק ששני הקצוות 'תותב קרום ונקלף שאינו קרב על גבי המזבח' ו'קרב על גבי המזבח ואינו תותב קרום ונקלף', אסורים, לפחות מדרבנן.

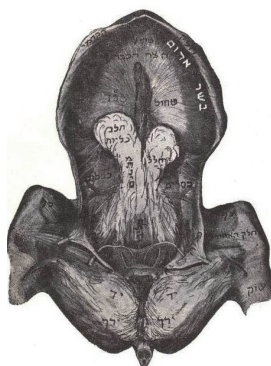
החלבים נמצאים רק בחלק האחורי של הבהמה. לכן אם מפרידים את החלק האחורי של הבהמה לפני הצלע האחת עשרה, כל החלבים נמצאים בחלק האחורי. אם מפרידים רק לפני הצלע השלוש עשרה, יכולים להימצא גם חלבים שמאחורי הסרעפת. באותם חלקים הנמצאים לפני הטבור יש רק מעט בעיות, כמו להוציא את החוטים שמאחורי הצלעות העשירית, האחת עשרה והשתים עשרה, שייתכן ואסורים משום חלב, ולכן הקפידו במקומות רבים להפריד את בשר הכסלים לפני הטבור, וכל החלק האחורי נמכר לנכרים. היום בקהילות שמנקרים חלק אחורי, אין לדבר משמעות, כי מנקרים את הבשר הזה. לעומת זאת, יש קהילות שמקפידים להעביר לחלק הקדמי כמה שיותר בשר. הללו צריכים להקפיד ולנקר את הכסלים במקום זה (הראפלה). בניקור חלק זה היו מנהגים שונים בקהילות אירופה, מכיוון שברוב הקהילות אכלו חלק זה.

החלבים העיקריים: החלב המכסה את הקרב, חלב הכליות וחלב הכסלים העיקרי, מוצאים כבר בבית המטבחיים (גם הנכרים מוציאים אותם).

<sup>75</sup> הלכות מאכלות אסורות פרק ז' הלכה א'.

<sup>76</sup> יורה דעה ס"ד ד'.

<sup>77</sup> באור החלבים האסורים, מאת שמואל בן-ציון רבינוביץ, בני ברק תשמ"ב, בפרק העוסק בהגדרת החלבים.



מקום החלבים והחלקים מלמטה. מתוך ניצני ניסן. (ככבד וכתחול מסומן מיקומם. הם מונחים על החלק הלבן של הטרפס) בין הסימון של הטחול לבין הסימון של הכבד נראה פס כהה שהוא שריר עם שומן, שדרכו עוברים הוושט וצינורות הדם הראשיים. בצידו העליון הוא נוגע בחלב הכליות. היות והוא עטוף מצידו האחד בקרום הכסלים וקשור לחלב הכסלים ובצידו העליון הוא כבר במגע עם חלב הכליות, הוא טעון ניקור מיוחד. בפי המנקרים נקרא החלק הזה של הסרעפת – בשר עבה או גרובר

באברים ובחלקים שבחלק האחורי, נמצאים רק שאריות מהחלבים, וגם מגיד הנשה, כפי שבארנו למעלה בפריעת הירך. הדברים האסורים נמצאים בחוטי העצבים (אולי בצינורות דם) ובקרומים. באיזו מידה חלקים אלה אסורים תלוי באיזור מחד, ומאידך, בהרבה מקומות, גם בשיטות הפוסקים.

אחד החלבים האסורים הוא: 'תרבא דתותי מתני'. הגמרא<sup>78</sup> מביאה: 'האי תרבא דתותי מתני אסור. אמר אביי: בהמה בחייה פרוקי מיפרקא'. חלב זה נמצא במתנים ומכוסה בבשר. לכן עקרונית אינו חלב. למרות הכל, היות ובחייה הבהמה השרירים מתכווצים והחלב מתגלה, הוא נחשב לחלב מגולה ואסור. בספר מנחת שמואל, המחבר מסכם את השיטות, על דבר החלב הזה, היכן הוא ומה נאסר: ואלו תמצית והסבר דבריו<sup>79</sup>: נתבאר שיש חמש שיטות בזה: א. שיטת רש"י: (א) לפי הפרישה: מהבשר האדום שממול הצלעות הקטנות<sup>80</sup> בצד השדרה עד הטריפה לעדוויץ (צווארון הטריפה במותן) אסור. (ב) לפי השולחן גבוה מדובר בשומן שבצווארון הטריפה עצמו. ב. שיטת בעל העיטור היא, שגם מעל המותן עד לחוליות המתנים אסור. ג. שיטת הריף: (א) לפי הפרישה: מדובר בחלב הפריסה. (ב) לפי המרדכי: מדובר בחלב התחתון של חוליות הזנב הראשונות. ד. שיטת הרמב"ם: מדובר בחלב הנמצא ליד הבוקא דאטמא. ה. שיטת הראב"ן: החלב הזה נמצא בראש הכסלים (מבפנים, מאחורי הקרום).

לסיכום אנו מחמירים בזה ואת צווארון הטריפה במותן אנו משליכים, את המותן אנו מנקרים, את חוליות (עצמות) המתנים משליכים ואפילו את בשר

<sup>78</sup> חולין צ"ג א'.

<sup>79</sup> פירוט ראה שם עמודים מ"ט עד נ"ה.

<sup>80</sup> הכוונה, כנראה, לצלעות האחרונות שהוא קורא קטנות, כי אינן מגיעות לעצם החזה ונגמרות בבשר. שם אנו אכן מנקרים.

העצה שמלמעלה מנקרים מהצד של החוליות. חלב הפריסה אנו מוציאים כחלב המכסה את הקרב. כמו כן אנו מוציאים את כל השומן שמעבר לקרום הכסלים, ואת השומן שמתחת לזנב מנקרים<sup>81</sup>.



חלוקת הבהמה. מימין החלק הקדמי ומשמאל החלק האחורי

### חלוקת החלק האחורי

החלק האחורי מתחלק לשני רבעים אשר כל אחד מהם מתחלק לחלקים הבאים<sup>82 83</sup>:

#### (א) חלק השדרה המורכב מהחלקים:

- 1) בשר העצה, נקרא בספרים השונים גם בשמות: מתנים, סינטע, לענדין בראטען.
- 2) מותן, פיליי

<sup>81</sup> ראה ניקור הזנב.

<sup>82</sup> החלוקה בין החלק הקדמי לחלק האחורי, נעשית, כאמור, בין הצלע השתים עשרה לצלע האחורית. כאן נחתכים גם השרירים באופן שרירותי, קצת יותר גבוה או קצת יותר נמוך. בזמן פריעת הירך מפורקים החלקים בין שכבות השרירים. הפילה הוא קבוצת שרירי Psoas, בשר העצה הם השרירים שבין חוליות המתנים, קבוצת Intertransversarii medii, וכאן שכבות השומן המכסות את הבליטות הצדדיות (הצלעות הקטנות) של חוליות המותנים. השרירים שעליהם הוא השריר Spinalis et semispinales dorsi, שהוא מצופה בעור עבה המסומן כמראה הכסף הגדול. המשך הפירוק הוא מהצד המרכזי משני צדי שריר Gracilis. השריר הזה מצד המרכז נראה כיד (רבוע בקירוב) והרמת השריר מראה את גיד הנשה מתחתיו. ממשיכים לפרק את ראש הירכה שהם השרירים האחוריים, השרירים Semitendineus, Semimembranceus ו Gluteobiceps. אחר כך מפרידים את החלקים הנותרים בירך. מפרידים את הירך מעמוד השדרה בפרק הירך הנקרא בוקא דאטמא.

<sup>83</sup> בספר עקרת הבית, הלכות ניקור שבספר אוהל יצחק מובא, שהירך מתחלקת לשש חתיכות המפורסמים ונקובים בשמותם. וכל חתיכה וחתיכה מחוברת אצלה עוד חתיכות אשר יש להם שמות בפני עצמם ונקראין בשמות כמבואר בסמוך: א. גיד הנשה (כף הירך), ב. חתיכת האליה (שקראנו ירכה ועכוזית), ג. קניא ראפ שבתוכו הקולית ומתחבר לערקוב (אווזית), ד. בייטי"ש (חלק השוק), ה. קושליץ (בשר עצה) שאליו מחוברים הכסלים, ו. לונבי"ל או לעדוי"ץ (מותן), כולל את הצווארונים (קרוגיי"ן). משם ואילך הוא מונה את הגידים הנמצאים בכל אחד מהחלקים.



- (3) כנף העוקץ, נקרא בספרים השונים גם בשמות: וייס בראטען, עיכוזית, צלי לבן. חלק ממנו הוא הצינה הנקראת גם: שייטל, שילט, קאפ-זאדנה.
- (3) ראש הירכה, נקרא בספרים השונים גם בשמות: ירכה, צעד, היפטען, אונטער שיינקיל, שיפול – רבים מייחסים חלק זה עם בשר העכוז (8) כחלק אחד.
- (4) חולית החזה האחורית עם הצלע האחורית
- (5) חוליות המתנים
- (6) עצם העצה, קליבוסת
- (7) חוליות הזנב



מימין: מראה חלל הבהמה וחתיכות הבשר ע"פ ניצני ניסן  
משמאל: סכמה של צנורות הדם שבחלק האחורי (חסרים צנורות הדם הנכנסים לאברים הפנימיים)

**(ב) חלק הירך המורכב מהחלקים:** (ראה תמונות בעמוד הבא)

- (8) בשר עכוז, נקרא בספרים השונים גם בשמות: עיכוז, ציעד, ירכה, אומצא, גריז'אווקע בראטין.
- (9) אווזית, נקראת בספרים השונים גם בשמות: קאטשקע, ברווז, בר-אווא, אטשקע, קני בראטען, פולפא.
- (10) כף הירך, נקרא בספרים השונים גם בשמות: יד, ברעג, זראזאווע.
- (11) טריז, נקרא בספרים השונים בשם: קלין.
- (12) מחצית אגן הירכיים, עצם האליה
- (13) קולית
- (14) גניבה
- (15) ערקוב

**(ג) חלק המכסה המורכב מהחלקים:**

- (16) כסלים, נקראים בספרים השונים גם בשמות: פאלדי, כפלי, פלאנקין וראפלה (שני האחרונים הם חלקים שונים בתוך הכסלים).
- (17) חלק הכחל, איחוז או חתיכת הכחל.

**ד) חלק השוק המורכב מהחלקים:**

18) עצם השוק

19) העכברים, נקראים בספרים השונים גם בשמות: מוזה, עכבר, השריר העגול.

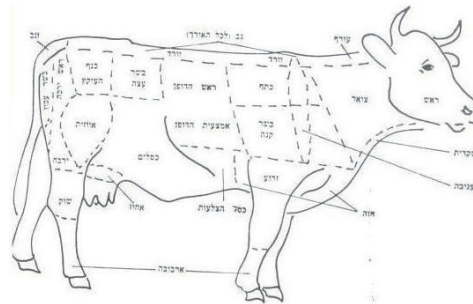
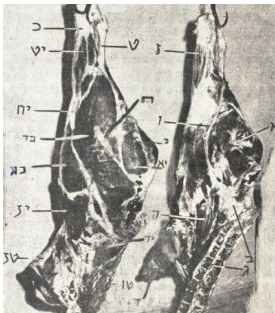
20) בשר השוק, לבשר השוק משתייכים החלקים הנקראים: בייטשל, שוקית והשריר השטוח. בייטשל נקרא בספרים השונים גם בשמות: שוטית, שוט, ענקל. השוקית והבשר השטוח נכללים גם במונח בין שטיקעל.

**ה) חלק הארכובה המורכב מחלקים**

21) עצמות הארכובה

22) בשר הארכובה

23) הטלף



בתמונה הימנית: הבהמה וחלקיה. בתמונה השמאלית: החלק הימני הוא הירך וחלקיה מצד המרכז ובשמאלי מצד העור (לפי הניקור המעשי בתמונות). א. חלק השדרה

**חלקי הירך (לפי הניקור המעשי בתמונות), מימין מצד המרכז ומשמאל מצד העור**

א. כף הירך (יד), ב. חלב הכסלים שבעיקרי הירך, ג. חוליות המתנים, ד. קצה הכסל מצד המרכז, ה. מותן, ו. גיד החיצון בשיפולי הכף, ז. העכבר, ח. ירכה, ט. שוטית (בייטשל – היא חלק מבשר השוק), י. הכף מצדו הפנימי, יא. כנף העוקץ (וויס בראטין), יד. צינה (שייטל), טו. בשר עצה, טז. הקצה העליון של הכסל מצד העור, יז טריו (קליו), יח. ראש האוויזית והערקוב, יט. בשר השוק (בין שטיקל), כ. צומת הגידן, כא. אוויזית

**א. חלק השדרה****חוט השדרה** (ראה תמונה בעמוד 244)

מסירים את חוט השדרה<sup>84</sup> ומנקרים יפה את העצם שחוט השדרה מונח בה<sup>85</sup>, ומסירים את כנפי העוקץ מן העצם שחוט השדרה מונח בה<sup>86</sup>.

הסיבה לניקור זה היא: גיד הנשה הוא העצב היוצא מחוט השדרה באיזור זה. ייתכן והאיסור חל כבר ביציאת העצב. בדרך כלל מלווה העצב במעטה שומן והוא בוודאי חלק משומן גיד הנשה, שישראל קדושים נהגו בו איסור.

<sup>84</sup> לפי הבית יוסף צריך רק להוריד את הקרום שמעל לחוט השדרה. האשכנזים בא"י זורקים אותו לטריפה.

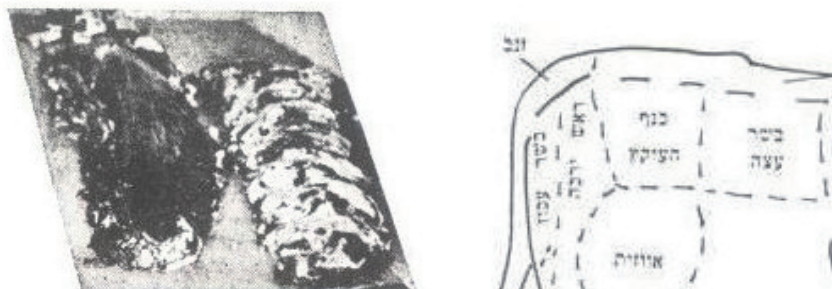
<sup>85</sup> בספרים אחרים נמצא שהגלד (וויטשינקא) אסור באכילה ואז הכוונה בניקור זה לחלקים קדמיים ואחוריים יותר.

<sup>86</sup> יש המנקרים את חוט השדרה מקרומיו ואוכלים אותו.

## בשר העצה<sup>87</sup> הסינטע<sup>88</sup>, (קושליץ, בינדל זאדנע<sup>89</sup>)

בשר העצה הוא הבשר המונח על חוליות המותניים. היא חתיכה מלבנית שבחלקה הקדמי קשורה לחלק הקדמי, לאחור גובלת עם כנף העוקץ, מלמעלה עם זו של הצד השני ולמטה עם הכסלים והשייטל.

הניקור של בשר העצה. מפרידים את החתיכה משש הצלעות הקטנות<sup>90</sup> ומחוליות השדרה. [הפיליי נמצא בצד התחתון של חוליות המתנים והסינטע מצדן העליון. הפיליי נמשך גם אחורה, בעוד הסינטע נגמרת לפני עצם העצה]. צריכים להזהר שלא להכניס לסינטע מהצלעות הקטנות או מחוליות השדרה. חתיכה זו נמצאת מעל חוליות השדרה. באיזור המתנים. בצד התחתון של חוליות אלו נמצאים חלב המתנים וחלב הכליות. באיזור זה יוצאים שורשי גיד הנשה והרבה עצבים וצינורות דם. לכן יש לנקר את הצד התחתון מכל חלב ומכל מה שנמצא ביציאות העצבים, במגע העצמות וכן מצינורות הדם. מצד העור אין הרבה בעיות. יחד עם זאת, החתיכה גובלת עם החלק הקדמי מקדימה, עם זו שבאה מהצד השני מצד המרכז ועם הכסלים מהצדדים. לכן צריך לקלוף את השומן שבשכבה החיצונית במגע איזור החיתוך לחלק הקדמי ברוחב ארבעה אצבעות ובצד הכסלים באיזור המגע ביניהם, ברוחב שתי אצבעות, ולהוריד חתיכה באיזור המגע אל היתד (קלין) הנמצא באחורי בשר הכסלים, שאף הוא נוגע בבשר העצה, מאחור.



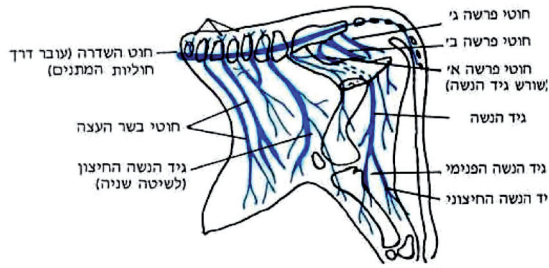
מימין: מקום כנף העוקץ ובשר העצה  
משמאל: בשר העצה, הימני בתמונה נראה מצד חוליות המתנים,  
השמאלי בתמונה נראה מצד העור (לא מנוקרים).

<sup>87</sup> מכאן ואילך אין מוצאים הוראות בספרי ההלכה. מכאן ואילך סומכים על המסורת של המנקרים ועל הנאמר בספרי הניקור.

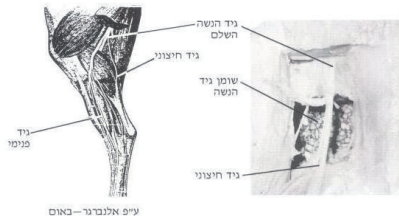
<sup>88</sup> בשר העצה הוא עבה באמצעו ודק בקצותיו. בין החוליות נמצאים השרירים *Mm. intertversarii* ומעליהם תחילה השריר *M. multifidus*. בחלק המתנים ומעליו השריר, היוצר את העובי במרכז *M. longissimus dorsi*

<sup>89</sup> שמות נוספים, לפי תורת הניקור השלם, ש. מאלין, ביאליסטאק, תרפ"ו.

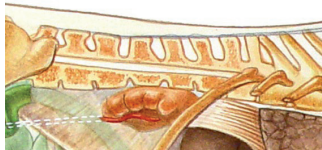
<sup>90</sup> הבליטות הצדדיות של חוליות המתנים.



סכמה של העצבים שבחלק האחורי בהתאם לסכמה של צנורות הדם שבתמונה בעמוד 241. (ראש הבהמה נוטה בתמונות אלו לצד שמאל).



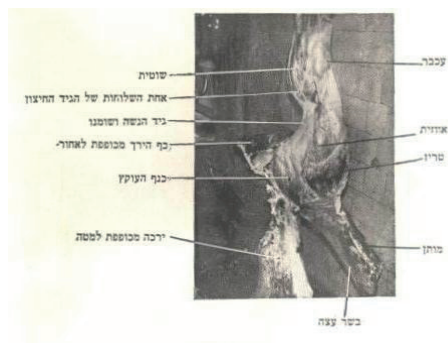
תצלום הירך האחורית וגידיה העקריים. (כוון הראש לצד שמאל).



איזור חוט השדרה בחתך. לפניכם נראות צלעות חתוכות והאחרונה שלמה. חוט השדרה נמצא בתוך התעלה שלו בחוליות המתנים, ומאחור נראה חלק מעצם האליה



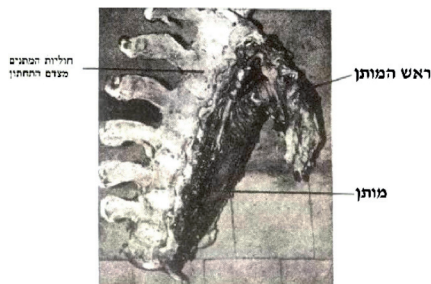
חלק אחורי של כבש



### המותן, הפילי<sup>91</sup> (לעדביץ<sup>92</sup>)

המותן עשוי משרירים הנמצאים בתוך חלל הגוף, ממול בשר העצה. השריר עבה בקצהו האחורי ונמשך לאורך חוליות המתנים ונכנס מעט קדימה לחלק הקדמי. בשעת ההפרדה הוא בחלק האחורי. הוא עשוי משני שרירים<sup>93</sup> כשהאחד דק מחברו ומכיל יותר שומן, או עטוף בשומן. ניתן להפרידם זה מזה. הדק הוא הטריפה והעבה הוא זה שאפשר לנקרו. במקום זה בחלל הגוף נמצא חלב המתנים ועליו גם חלב הכליות. בקצהו העבה הוא ראש המותן, המתחבר לעצם האליה.

הניקור נעשה כדלקמן: מפרידים בין הכשר לטריפה<sup>94</sup>. בין שני חלקי השריר עוברים עצבים רבים. יש לדאוג שההגידים יישארו בטריפה. קולפים לאורך כל החתיכה עד למראה הכסף. את מראה הכסף מנקים מכל החלב. יש במותן ו' גידים, שיש להוציאם.



המותן וחבורו לחוליות המתנים (התמונה נראית מלמטה).

<sup>91</sup> מותן, שריר Psoas. הלבוש מזכיר: ואח"כ מעביר בשר המתנים שקורין בלע"ז לונבי"ל ובלשון אשכנז לעדווי"ץ וגוררו יפה משני צדדין. נוהגין שאין לאוכלו אלא צלי. ולא משום שיש בו שום איסור לאוכלו מבושל, אלא שאין בו טעם כשהוא מבושל... וצריך לגרור גם כן אותו השומן הנקלף בסכין כמו חלב שהוא בגמר הצלעות בראש הכסלים, והוא בין אותו הבשר ובין פני הבשר הסמוכים לעור. מדובר בבשר המותן – לפי הניקור המעשי בתמונתו.

<sup>92</sup> שם נוסף, לפי תורת הניקור השלם.

<sup>93</sup> M. psoas minor ו M. psoas major

<sup>94</sup> לפי אוהל יצחק: מסורת שאסור לאכלו ואי אפשר לנקרו.

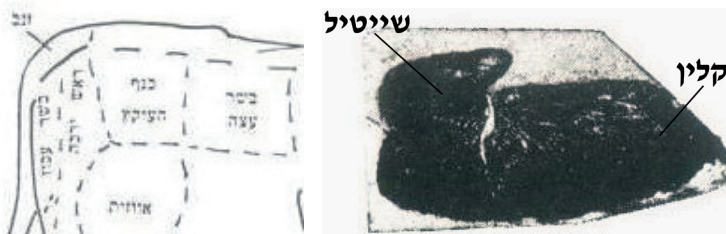
**כנף העוקץ, צינה, שייטיל<sup>95</sup> (קאפ זאדנע<sup>96</sup>)**

מדובר בקבוצת שרירים הנמצאים מאחורי בשר העצה ולפני בשר העכוז<sup>97</sup>. מצידם הפנימי הם מגיעים למעלה עד חלב הקליבוסת, ולמטה עד לשומן גיד הנשה.



צינה – שייטיל (מתוך הספר ניקור המעשי בתמונות) מימין תלוי במקולין א. הקליון, ב. מקום הפרדת הקליון מהשייטיל, ג. הצד המחובר למתנים, ד. חלב הקליבוסת, ה. הפלעסטריל שמפרידים מהשייטיל, ו. עיקר גיד הנשה, ז. מקום הפרדת הפלעסטריל לשנים, שמנקרים משני הצדדים.

הניקור הוא כדלקמן: תחילה מפרידים ממנו את הגניבה<sup>98</sup> ומנקים אותה מכל צדדיה. בצד המונח על עצם הקליבוסת נמצאים שרשי גיד הנשה וגם אפשרות מגע עם החלב שעל הכסלים. לפיכך יש לנקותו מכל שומן וחלב. כמו כן יש לנקות כל חלב וקרומים שבחלקיו ובמקומות המגע לבין בשר העצה, וגם לכוון ראש הירכה. צד העור אינו טעון ניקור, אך מוציאים מתוך שומן העור שני גידים. בתוך הקליון ישנם מספר גידין שיש להוציאם, נקראים גם גיד העקרב.



כנף העוקץ, מנוקר. מימין ומשמאל מקום כנף העוקץ ובשר העצה

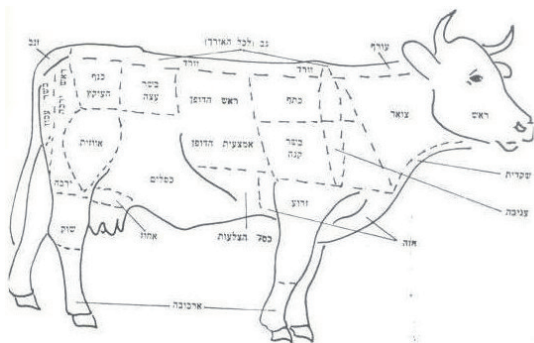
<sup>95</sup> M. tensor faciae latae, M. gluteus medius, ועוד חלקים נוספים.

<sup>96</sup> שם נוסף, לפי תורת הניקור השלם.

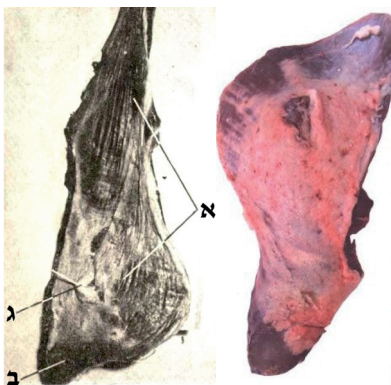
<sup>97</sup> ירכה, ציעד.

<sup>98</sup> פלעסטריל, פלסטר. חתיכת בשר קטנה, סמוכה לראש הקולית.

**ירכה ועיכוז, צ'עך**



מקום הירכה ובשר העכוז  
תמונה חדשה



מימין: ירכה ועיכוז בבהמה עומדת (לפי מחפוד) ומשמאל תלוי במקולין (לפי הניקור המעשי בתמונות)  
א. הצ'עך מצידו החיצון הכשר, ב. קצה גיד החיצון שיש להסירו, ג. גיד הנשלף מצדו החיצוני של הצ'עך האסור משום גיד הבשה

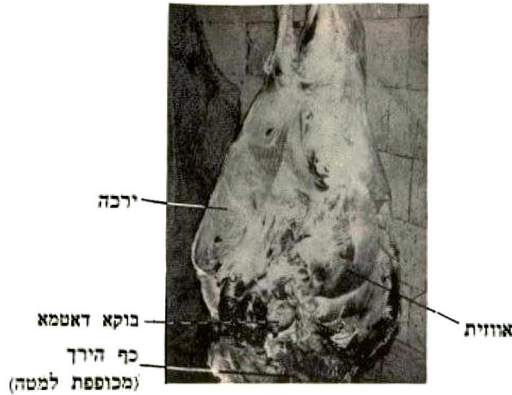
הירכה והעיכוז הם החלקים האחוריים של הבהמה<sup>99</sup>. החתיכה הזאת ארוכה מכל החתיכות ומכסה את עצם הקליבוסת – עצם הפרשות כלפי הזנב ואת השייטיל בחלקו. החלק האחורי הוא העיכוז, שנקרא גם חתיכת האליה. חלקה הקדמי מכסה את הכף מצדה החיצוני, כך שגיד הנשה נמצא בין שתייהן (הכף והירכה).

הניקור כאן משום גיד הנשה, שומן הגיד, גיד החיצון וחלב הקליבוסת. חתיכה זו מופיעה בספרי הניקור גם כצ'עך בראטין, גריזווקע, אונטער שאל, שויף שטיק. לפי המלצת ועד הלשון נקראת ירכה וחתיכת העכוז.

הניקור הוא כדלקמן:

<sup>99</sup> כולל את השרירים: M. gluteobiceps, M. semitendineus

כיוון שחתיכה זו<sup>100</sup> נוגעת לכל ארכה בגיד הנשה ובשומנו, והיות והסתעפויות הגיד והשומן רבות מאד בחתיכה זו, יש לנקותה מכל שומן ומכל הקרומים הנכנסים בין שכבות הבשר. מהצד החיצוני של החתיכה אין צורך בניקור, פרט להוצאת גיד אחד עד לעומק, שהוא חלק מגיד הנשה (החיצוני).



ירכה מצד המרכז, לאחר הורדת כף הירך

### חולית החזה האחורית

חולית החזה האחורית עם הצלע האחרונה נזרקים לטריפה. אם אינה נזרקת, צריך לנקר את כל החלב שסביבה.

### חוליות המתנים

חוליות המתנים עם הצלעות הקטנות (בליטות רוחב בבהמה). מוציאים את בשר העצה שנמצא מלמעלה ואת המותן שנמצא למטה וזורקים את העצמות.

### עצם הפרשות<sup>101</sup>

יש לחותכה לשנים. לאחר ניקוי יסודי מכל שומן, אחרי הוצאת שאריות הבשר וחוט השדרה אפשר להשתמש בה.



עצם העצה – קליבוסת, לפי ניצני ניסן. עצם העשויה מחוליות העצה המחבורות יחד, ראש הבהמה משמאל.

<sup>100</sup> ירכה.

<sup>101</sup> עצם הקליבוסת. מדובר בחוליות העצה, שנתאחו לעצם אחת.



## הזנב

מגרדים מצדו התחתון של הזנב את כל הבשר והשומן. חותכים באליה (בזנב) בין החוליות ומוציאים את החוט המתחלק לשנים (העצבים) בכל פרשה<sup>102</sup>. לפי מנהג הספרדים נקרו רק את שלושת חוליות הזנב הראשונות. ברוב אי"י קבלו בזה את מנהג הספרדים.

חלק מגיד הזכר  
(אוחז החלק שנמנם  
לחץ עצם האליה)

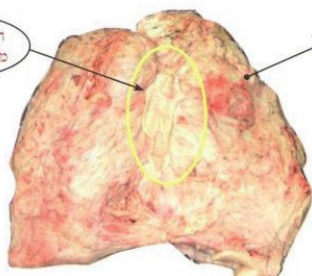


הזנב מנוקר

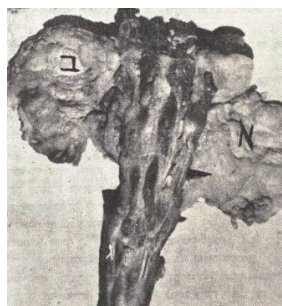
## השומן שמתחת לזנב, שומן בוקס<sup>103</sup>

בצד האחורי של הבהמה, מתחת לזנב, ועד לאבר המין הזכרי וגם עוטף אותו מאחורי הזובן, נמצא שומן רב. מעל שומן זה עוברת החלחולת (הכרכשת) העטופה בחלב הקשור לחלב הכסלים. בנקודת המפגש עם חלב זה, יש להוריד את כל שיירי החלב. כל יתר השומן מותר לאכילה.

הקרום הלבן שהגיע  
מהפלדה ושעון ניקור



שומן הבוקס



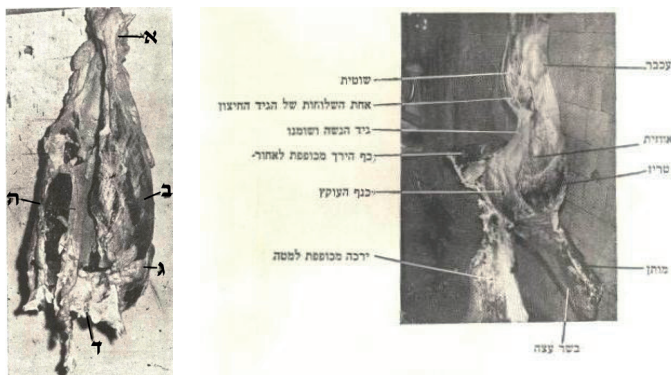
מימין: הזנב עם החלב המותר, מסומן א.ו.ב. (לפי הניקור המעשי בתמונות).  
משמאל נראה השומן עצמו, (לפי מחפוד)

<sup>102</sup> חוט השדרה והסתעפות העצבים מכל חוליה. עקרת הבית, הלכות ניקור שבספר אוהל יצחק, סימן ח' סעיף ב'.

<sup>103</sup> לפי מחפוד, לפי ניצני ניסן נקרא באקע.



בצד חוץ. חותכים את כל הגידים, שנמצאים בקאטשקע ואין מחטטים אחריהם. מנקים היטב הקאטשקע ביינדיל מבפנים, במקום שמחובר עליו בשר, וקולפים את הסחוס. מצד העור אין מנקרים. את הערקוב מנקים מכל צדדיו.



אווזית לפני הניקור לפי הניקור המעשי בתמונות. א. שומן כשר שעל עצם השוק, ב. כנף הקאצ'יקע לפני קליפתו ופתיחתו, ג. מקום גיד החלב הנקרא 'נון', ד. חלב המתנים שעל יד הבוקא דאטמא, ה. הקרום הכשר הדבוק לעצם הקולית

### כף הירך. יד, אגוז (ראזאווע, ברעג<sup>105</sup>)

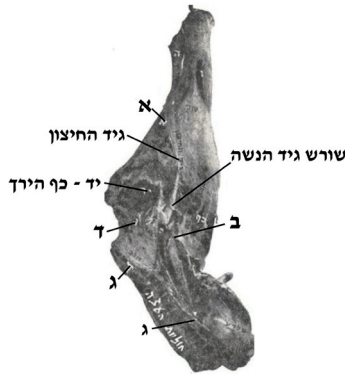


כף הירך היא החתיכה הראשונה שמפרקים בשעת פריעת הירך. ניקור הכף מסובך מכל שאר החתיכות, שכן גיד הנשה מתפצל בה, יותר מבכל החתיכות<sup>106</sup>. השמות שניתנו לחתיכה זו הם: כף הירך, פוליפ"א<sup>107</sup>, יד, גיד הנשה, וכך אוברשא"ל וראזוו"א ברע"ג. החתיכה, נמשכת מהאגן כמעט עד לפרק הארכובה – עד לשוטית מאחור ומלפנים עד לאווזית.

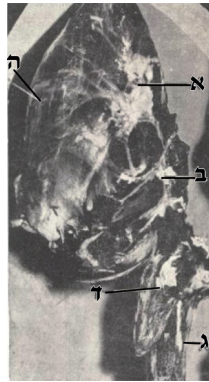
<sup>105</sup> שמות נוספים, לפי תורת הניקור השלם.

<sup>106</sup> היא כוללת העיקר את השרירים: *M. gracilis*, *M. semimembraneus*.

<sup>107</sup> ע"פ לעז הרש"י במשנה חולין צ"ט ב'.



חלק אחורי לפי ניצני ניסן. א. קצה היד למטה, ב. קצה המותן, ג. חיבור חלקי האגן, ד. חיבור היד משני הצדדים.



כף הירך לפני הניקור, לפי הניקור המעשי בתמונות. א. שומן גיד הנשה, ב. הבשר המחובר לעצם האליה, ג. הלשון - פלעסטעריל, ד. מראה כסף.

**ניקור היד:** מצדה הפנימי גובלת היד עם גיד הנשה שבכף הירך. קולפים בצד הפנימי את כל מראה בשר אדום עד שמתקבל מראה בשר, וקולפים גם את שני מראות הכסף שנמצאים בשיפולי היד. מפרידים את החתיכות שנקראים קנאפ ופלעסטעריל מהיד, וקולפים אותם מכל הצדדים.

היד מבחוץ, בצד העור, גובלת עם אברי ההולדה והכחל. חותכים את גיד הערוה ובשר הערוה שסמוך לו, ומוציאים משומן הכיס את הביעא<sup>108</sup> חשילתא, עם חתיכת בשר שמחוברת לה, ומשליכים לטריפה. אם הביעא אינה חשילתא מסירים ממנה את הקרומים והיא כשרה. מפרידים את הכחל מהשומן, וצריכים להשגיח שלא יישאר לא על השומן מהכחל ולא על הכחל מהשומן. את הכחל קורעים שתי וערב ולוחצים אל הכותל. אם נשארה דבוקה ליד חתיכה מהפאלדע (מהכסלים) חותכים אותה ומשליכים. חותכים את הגיד החיצון שנמצא בצד

<sup>108</sup> ביצת זכר (חשילתא. של זכר מעל 30 יום). אם יש בה מראה צינורות דם, נחשבת כחשילתא. הדין מובא ביו"ד ס"ה סעיף ד', ע"פ חולין צ"ג ב'.

העור בשיפולי הדעק, ומפרידים את הדעק מהיד עד השומן. מוציאים את הגידים שנקראים קרן צבי, והגעפלעך שמחוברים לקרן הצבי, שנמצאים בשיפולי היד. וחוטטים אחרי הגיד שנקרא דוימין, גלוי אחר גלוי. הוא נמצא בעובי היד, במקום שמחובר עליו הקנאפ והפלעסטעריל. חוטטין אחרי הגידים שנקראים טית ושין שנמצאים בצד הפנימי, ונמשכין לכל אורך היד עד הגיד שנקרא קרן הצבי.

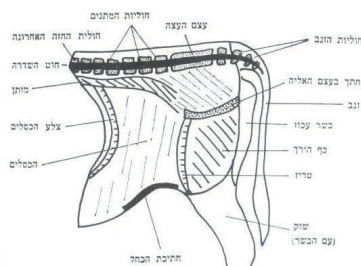
### טריז<sup>109</sup>, (יתד, קלין<sup>110</sup>)

הטריז הוא שריר הנמצא לפני היד וגובל עם האווזית<sup>111</sup>.

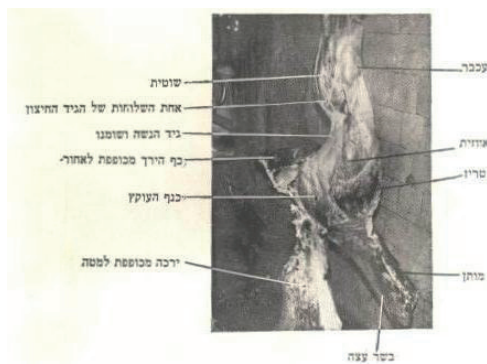
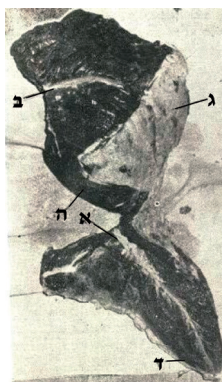
ניקורו: קולפו על פני כולו מצד האווזית. מצד הכחל אין צורך לקלוף (מצד הדין) אבל נוהגין לקלוף ולחתוך כל הקנוקנות שנמצאות שם.



טריז מנוקר.



מקום הטריז



טריז – קלין למעלה וצינה – שייטיל למטה, לפי הניקור המעשי בתמונות, א גיד העקרב, ב. השרינט לאחר הוצאתו, ג. הקרום הכשר, ד. המשך גיד העקרב (הנמשך מא), ה. מקום החתך המפריד את שני החלקים

<sup>109</sup> שריר M. tensor faciae latae או M. rectus femoris או כנראה שניהם, כשאחד קרוי אצל המנקרים צינה והשני שייטיל.

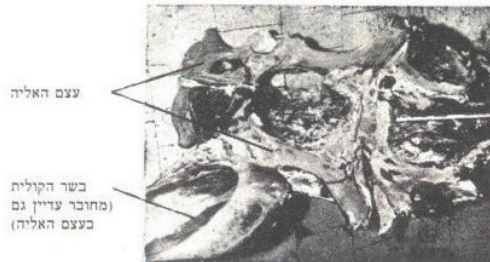
<sup>110</sup> שמות נוספים, לפי תורת הניקור השלם.

<sup>111</sup> כנראה שריר ה M. sartorius.

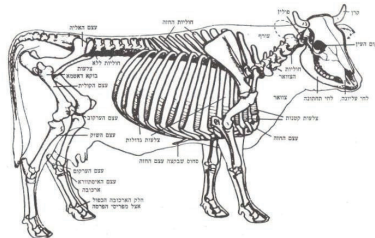
ברוחבו יש מראה כסף, וכיוון שהוא עומד בין הירכיים אסור משום פרוקי<sup>112</sup>. באמצע הטריז ישנו גיד אחד (צורתו צורת עקרב). נוהגין להוציא (גם) את הגיד הלבן שעובר בסמוך לבלוטה ונכנס לשומן הטריז.

### עצם האליה. מחצית אגן הירכיים

ברוב המקומות זורקים את כל אגן הירכיים, כולל עצם הפרשות הנמצאת בפנים ולא עוסקים בניקורם. אפשר לנקר את העצמות, בעיקר אם הפרידו את שני הרבעים במשור, כך ששני חלקי האגן ושני חלקי עצם הפרשות מופרדים לגמרי. יש לנקות את עצם הפרשות מחוט השדרה הנמצא בפנים ומכל שומן ובשר, עד שנראים שני העוקצים העליונים, אז יש להוריד את חלקו העליון של עצם האליה ולשבור גם את מחצית האגן לשנים, בסביבת הפרק של הבוקא דאטמא יש ששה גידים שצריך להוציאם.



מראה אגן הירכיים השלם מלמטה



שלד הפרה. עצם האליה מקיפה את עצם הפרשות

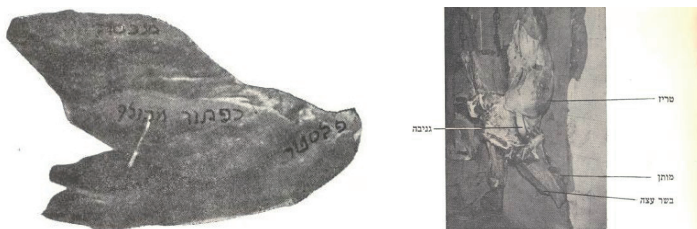
### קולית

מנקים את העצם היטב מכל הצדדים, מכל רשמי השמנונית שעליה, וקוצצים את את שני ראשי העצם ומשליכים לטריפה.

<sup>112</sup> בדרך כלל מספיק הניקור לחלב הנראה לעין. פרט למקומות שישנה תנועת השרירים. תנועת השרירים ותזוזתם נקראת בשם פרוקי, כי שם מתפרק, והחלב נראה בין השרירים.

## גניבה<sup>113</sup>

הגניבה היא חלק מכנף העוקץ. דברנו עליה בשעת הדיון על כנף העוקץ. את חתיכת הגניבה קולפים מכל הצדדים, פרט למקום החיבור לעצם.



משמאל: גניבה – פלסטריל, לפי ניצני ניסן, מנוקר, מראה מהצד הפנימי

## ערקוב

בקצה (התחתון) של האווזית נמצאת עצם הערקוב<sup>114</sup>. אפשר לנקרה, אך צריכים להכנס לסדקים ולכן יש לשברה. רבים משליכים אותה.

## ג. חלק המכסה

### כסלים וצווארון<sup>115</sup>

חתיכת בשר זו היא הגדולה, מבחינת היקף הבהמה. היא מתחילה מהצלע האחרונה ונמשכת לאורך הבטן ונפגשת עם זו שבאה מהצד השני. מאחור היא ממשיכה דרך הכחל עד לכף הירך. למעלה עד בשר העצה והירכה. בשר הכסלים בנוי משלוש שכבות המופרדות ברובן ע"י קרומים.

ניקור החתיכה. יש להסיר את כל שאריות חלב הכליות, במקום חיבור הכליות, את כל חלב המתנים ואת כל החלב שעל הכסלים.

בשלב הבא מורידים את הצלע השלוש עשרה ומנקים את השומן שמסביבה. מורידים את הקרום העליון של הכסלים והקרום שמתחתיו. ביניהם נמצא צווארון הטריפה, שאינו מופרד ע"י בשר מחלב הכסלים. יש לקלוף קרום דק מחתיכת הכחל ומן הצווארון. למעלה על צד הקרום העב, החיבור לצדדים (לבשר העצה), במקום שמראהו לבן, קולפים כרוחב שתי אצבעות, משום שלשם מגיע חלב הכליות. במכסה הסמוך לבשר העצה קולפים מצד אחד<sup>116</sup> ומוציאים ה' גידין הבאים מבשר העצה.

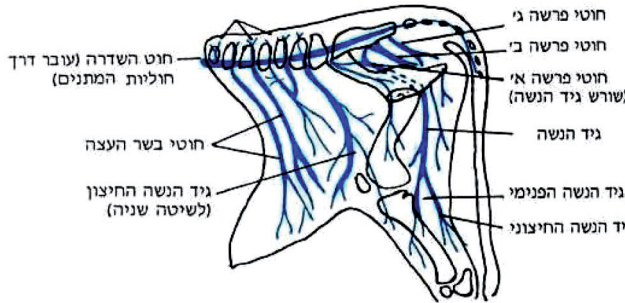
<sup>113</sup> חתיכת שריר שנכנס לתוך אגן הירכיים מסוף שריר ה M. rectus femoris.

<sup>114</sup> עצם קטנה הנמצאת בברך. הרב מחפוד קורא לה בשם עצם הפיקה.

<sup>115</sup> היות וספרי הניקור אינם שווים בהבאת סדר הניקור החלק האחורי הובאו מכאן ואילך דברי מחבר סדר הניקור. המונחים הוחלפו, לשם הקלת ההבנה, במונחים עבריים וכן קוצרו דברי המחבר. (י. יפה ווילנא תרכ"ז). שכבות השרירים מבחוץ פנימה הן: M. obliquus abdominis, M. rectus abdominis, M. transversus abdominis.

<sup>116</sup> הכוונה כנראה לצד חיצוני.

בחתיכת הכחל יש שלושה גידין ונחשבין כאחד כי הם מסתעפים מגיד אחד, והם נראים, ואסורים.  
קולפים את הצווארון הכשר משני צדיו (קרומים עם שומן) וגוררים את מראה הכסף וחותרכים את הקנוקנות.



סכימת העצבים בחלק האחורי

יש להסיר את העור הלבן שצדו האחד דבוק בטריז וצדו השני דבוק בכסלים.<sup>117</sup>  
מתחת לבשר הנמצא במעבר לבשר העצה, יש מעין חוטים שיש להסירם.<sup>118</sup>  
מהצד הפנימי, במקום זה, נמצא חלב המתנים, המחובר לחלב הכסלים. את כל החלב והשומן שם, גם מתחת לקרום, יש להסיר, פרט לזה שאינו נראה אלא אם כן קורעים את הבשר.

### חוטי דכפלי<sup>119</sup>

כשקולף קרום שעל הכסל נראין ראשי החוטין שהן בכסל והן ג' מימין ובי' משמאל. ג' שבימין מתחלקין לבי' ב'. ובי' שבשמאל מתחלקין לג' ג'.<sup>120</sup> נוטל ראשי הגיד בידו ונמשכין מאליהן בהיותו חס. אבל בצונן צריך לפשפש אחריהן.<sup>121</sup> יש הפוסקים שמדובר בחוטים הנמצאים בצד האחורי של הצלעות. לכן אנו מנקרים גם את הצלעות האחוריות, שנמצאות בחלק הקדמי.<sup>122</sup>

<sup>117</sup> העור הזה הוא הקרום המחבר את בשר הקולית עם בשר הכסלים.

<sup>118</sup> מבשר העצה עוברים צנורות דם רבים ועצבים לכסלים. ישנם במקום זה חוטים שונים בעצבי הכסלים. למעשה מנקרים את כל החוטים הנראים שם לעין, חלק במסגרת חוט דכפלי, חלק במסגרת ניקור המכסה וחלק במסגרת סעיף זה.

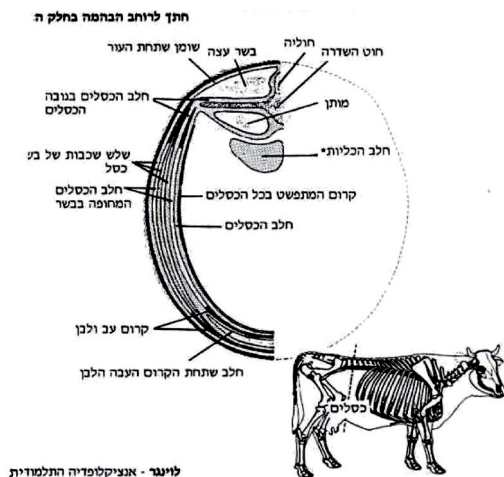
<sup>119</sup> עיין חולין צ"ג א', לעניין חוטי דכפלי.

<sup>120</sup> הם עצבי הכסלים. בענין מספרם ולאיזה מהם בדיוק הכוונה, חסרים לנו נתונים מדויקים. מנקרים נוהגים לנקר את כל החוטים הנראים לעין בשעת הפשטת קרום הכסלים.

<sup>121</sup> בעל העיטור

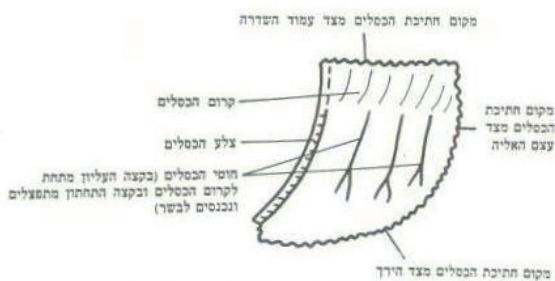
<sup>122</sup> במנחת שמואל מסיק המחבר שמדובר דווקא בחלק הקדמי. הוא מעיר על פלוגתא, האם מדובר בצלעות י"א – י"ג או בצלעות י" – י"ב, שכן צלע י"ג שייכת לחלק האחורי. באם מדובר בחלק הקדמי, תתכן שיטת החתם סופר, שמדובר בצינורות דם ולא בעצבים, והאיסור הוא משום





לוינגר - אנציקלופדיה התלמודית

הכסלים עם שומן הכסלים. (לפי לוינגר באנציקלופדיה התלמודית)



חוטי הכסלים כסלים (ראש הבהמה משמאל)

## חתיכת הכחל

ראה בסעיף הקודם. לפי הניקור הירושלמי מדובר באיחוז – חתיכת הכחל. השכבה הפנימית שנקראת טריפה קאלנער-צווארון טריפה, בה לא מועיל ניקור.

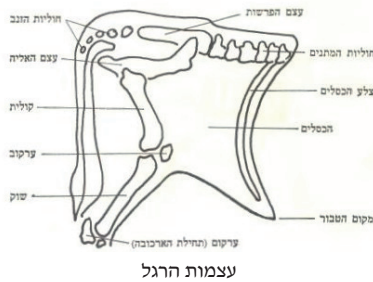
## ד. חלק השוק

### עצם השוק

יש לחתוך את ראש העצם ולזורקו, ולהוציא שלושה גידים<sup>123</sup>. בתחתית העצם נמצאת גומא עם נוזלים שיש לנקותה. קולף את קרום העכברים וחותר מהם כל הקנוקנות.

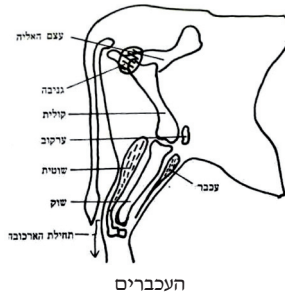
דס.

<sup>123</sup> הגידין נמצאים במקום שבו מתחבר הערקוב לשוק (הם מיתרי הפרק).



## העכברים

השרירים נמצאים סביב עצם השוק. הם קטנים יחסית ובנויים חלקים. לכן הם נקראים עכברים.



## השוטית, בייטשיל<sup>124</sup>

השוטית הוא השריר המחבר את עצם הערקוב לרגל העליונה. בקצהו מיתר עבה<sup>125</sup>, שעליו תולים את הבהמה בבית המטבחים ובמקולין. הניקור נחוץ כי גיד הנשה הפנימי עובר מתחתיו וסעיף גדול של הגיד החיצון עובר על גבו.

יש לקלוף מבחוץ את כל מראה אדום כהה, וכל מ"כ שנמצאים על העיגול ובשני צדדיו, שעליו נמצא גיד הנשה. ובצד הפנימי מפרידים את האצבע מהבייטשיל עד מקום שהאצבע מהודקת היטב לבשר השוטית. קולפים בפנים את כל מראה שומן ומראה כסף, עד לבשר האדום. וחוטטין בבשר הרחב בצד פנים אחרי הגיד שנקרא צדי-אדער, הנמשך לאורך הבייטשיל. גם חוטטים אחרי הגיד שסמוך לראש גיד הצדי הנמשך לרוחב מראה הכסף.

## השוקית, בין שטיקיל<sup>126</sup>

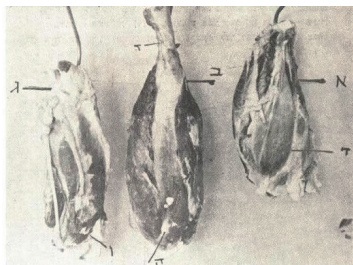
גם בשר זה נוגע בגיד הנשה. לכן, קולפים את כל מראה אדום, וכל מראות כסף שנמצאים שם בכל הצדדים, עד למראה הבשר. מפרידים בין השרירים את

<sup>124</sup> שוטית, M. gastrocnemius

<sup>125</sup> מיתר אכילס. מכאן בא הביטוי 'עקב אכילס', שהוא מיתר חזק מאד.

<sup>126</sup> חתיכת בשר שבין השוטית ועצם השוק, שריר ה M. tibialis tertius

הדבקים, וקולפים שם חתיכת בשר המחוברת לשוקית עד העור. וקולפים קצת מתחת לחתיכת הבשר שנראית כעין אצבע. במקום שהשוקית מחוברת היטב לעצם אין מנקרים.



בשר השוק – פוליען. בשר השוק בנוי משלוש חתיכות המקיפות את עצם השוק, לפני הניקור, ולפי הניקור המעשי בתמונות). א. בין שטיקל, ב. בייטשיל, ג. מוזא – מייזיל – עכבר. ד - ה. מקום חדירת גיד הנשה, ו. חלקי גיד הנשה החיצוניים שאינם במנין הגידין (ראה לוח הגידין לעיל)

### העכבר, המייזיל<sup>127</sup>

חלק מהגיד החיצון מגיע עד לשריר זה. לכן, מפרידים שתי חתיכות בשר מעל המייזיל הגדול ומשליכים. קולפים מבחוץ ומבפנים את כל מראה אדום ואת כל המ"כ, עד למראה בשר, וחוטטים אחרי שני גידין משני צידי המייזיל.

### צומת הגידין

צומת הגידין נמצאת בתחתית העכברים. קולפים אותם מכל הצדדים. חותכים מבחוץ את הגיד, ופותחים אותו וקולפים את הקרום ומנקים מבפנים היטב.

### ה. חלק הארכובה

אין בעיות ניקור.

### טלפים.

חותך מעט מן הטלפים וחותך בין הטלפים אותן חוטים המלאים דם<sup>128</sup>.



<sup>127</sup> בשר החופה את השוק מצדו הקדמי, כנראה, בין היתר, שרירי ה M. fibularis tertius וה M. Extensor digitalis pedis

<sup>128</sup> בעל העיטור. ביתר ביאור הובא בסדר הניקור בלבוש עטרת זהב, בסימן ס"ה. בפירוט הובאו הלכות אלו בסדר הניקור של זבח שמואל.



## פרק ה': ערעורים

### א. תולדות הניקור הירושלמי

בסוף המבוא לספר "תורת הניקור הירושלמי"<sup>1</sup> מתאר המחבר את השתלשלות הניקור הירושלמי והתפתחותו, והרי דבריו:<sup>2</sup>

### השתלשלות הניקור בירושלים

דברי ימי שחיטת צאן ובקר, בא"י בכלל ובירושלים בפרט במאות השנים האחרונות, הרי הם כדברי ימי היהודים בה באותו הזמן.

התחדשות הישוב החלה בסוף המאה השלישית לאלף הנוכחי<sup>3</sup> כשבאו העולים הגולים מספרד אחרי חנותם איזה זמן בערי איטליה ביוון ושכנותיהן, גודלו וכמותו של הישוב עלה וירד לפי המצב בארץ ולפי מצב העליות השונות.

בראשונה היו הספרדים רוב מנין ובנין הישוב, ומנהגיהם שררו בארץ, במאה הששית החלו עליות האשכנזים לארץ, לצפת, לירושלים וליתר ערי הקודש, ישוב האשכנזים הנוכחי הוא אשר החל עם עלייתם של תלמידי הגר"א מווילנא בשנת תקע"ב, שירות שירות היו עולות מזמן לזמן, ובסוף המאה הקודמת החל הישוב האשכנזי בירושלים להתגבש, והתחזק בראשית המאה הזאת.

בעשרות השנים הראשונות לישוב האשכנזים בירושלים לא יכלו להיות

<sup>1</sup> הרב נ. ב. לעוין, תורת הניקור הירושלמי, ירושלים, תש"ג. (הדברים נכתבו בזמנו ע"י מר בנימין ריבלין חוקר ההסטוריה של ירושלים. פלא שאין הוא מתייחס לניקור הספרדי שקדם בהרבה את הניקור האשכנזי). [הועתק בשינויי לשון ובקיצור: הטקסט המלא ראה: מזון מן החי. ירושלים תשמ"ה]

<sup>2</sup> הושמטו מספר הערות ומספר סוגריים שבדבריו.

<sup>3</sup> לאחר גירוש ספרד, אחרי שנת 1500 למנינם.

עצמאיים בעניני השחיטה והבשר, בגלל הקצבים הגוים. מסורת היתה בידי הגויים (המוסלמים) כי אסור גם להם לאכול בשר אלא אם נשחט כדן ע"י שוחט ישראל שהוא מזרע אברהם, תושבי הארץ היו אוכלים בימים ההם רק בשר צאן עזים וכבשים וישחטו שוחטים ישראלים את הבהמות לקצבים, והיהודים היו קונים מאתם את החלקים הקדמיים של הבהמה הדקה שאינם טעונים ניקור רב, ושהניקור אינו מאבד הרבה מהבשר. את החלק האחורי, וכן כל הבהמות שנמצאו טריפות, היו משאירים לקצב הגוי שהיה מוכרם לנכרים. כך היה מוסכם בין היהודים וסוחרי הבשר הגויים. כיון שהיהודים הספרדים היו הראשונים להאחז בארץ ובירושלים, קבלו הם את הזכות של עדת היהודים כלפי השלטונות המקומיים. כאשר באו האשכנזים ורצו לקנות זכויות דומות לעצמם, מנעום היהודים הספרדים.

כן היה בדבר 'השחיטה'. בראשית ימי ישוב האשכנזים בירושלים לא חשבום המוסלמים מזרע אברהם<sup>4</sup> כיהודים הספרדים, ולא סמכו על שחיטתם, ולא יכלו האשכנזים לשחוט לעצמם, כי הגוים לא היו רוצים לאכול בשר שנשחט ע"י אשכנזי, כי כן אמרו להם היהודים הספרדים, בחפצם לשמור על זכויותיהם ועמדותיהם כלפי הממשלה לעצמם, בחששם שמא ישיגו האשכנזים את גבולם. כך היו היהודים האשכנזים מוכרחים להיות כפופים ליהודים הספרדים ולאכול בשר שנשחט ע"י שוחט ספרדי, אלא שמשגיח אשכנזי עומד על גבו.

מצב זה נמשך הרבה שנים. כמה פעמים ניסו היהודים האשכנזים להשיג 'הכשר' השחיטה מאת החכם באשי הראשון לציון הספרדי, אשר היה יכול לתת להם את ההיתר, ולא עלתה בידם. ורק בירח שבט שנת תרל"ד בימיו של מרן הגאון כמוה"ר מאיר אויערבאך זצ"ל, הרב מקאליש עלה הדבר בידיהם, והשיגו את זכות השחיטה מטעם השלטונות, ומטעם החכם באשי הראשון לציון<sup>5</sup>.

אז נתיסדה השחיטה האשכנזית תחת השגחת רבותינו הגאונים מוהר"ר ר"מ אויערבאך ומוה"ר ר' שמואל סלנט<sup>6</sup> זצ"ל, ונתמנה אז הגאון מוה"ר זלמן בהר"ן<sup>7</sup>

<sup>4</sup> תנאים לשוחט לפי חוקי המוסלמים הם: שהוא מן "אהל אל כתאב" (כלומר שמכיר בתורה מן השמים), מאמין באחדות הבורא, ומברך ברכת הזבח במלים "באסם אללה אל אכבר". יהודים ממלאים את התנאי הראשון בתנאי שהם מבני אברהם (יצחק ויעקב).

<sup>5</sup> ראה ספר "זכרונות לבני ירושלים" מאת יהושע בר' דוד יעלין, ירושלים, תרפ"ד, פרק ט', עמודים 99-166. לפי כתבה זו החליטה המועצה המוסלמית העליונה שבירושלים (ה"מגילה אידרה") ש"הכל שוחטין ושחיטתן כשרה, ואם עדת השוחט תעיד עליו כי הוא מזרע בני ישראל, ויברך על הזבח כנזכר, כל הישמעאלים מותרים לאכול משחיטת הנזכר, וכל המוציא לעז על פסק זה יוקנס כחוק".

<sup>6</sup> ר' שמואל סלנט זצ"ל. הוא היה רבה של ירושלים במשך ששים שנה רצופות ועיצב את יסודותיו של המנהג הירושלמי עד היום.

<sup>7</sup> ממייסדי שכונות מאה שערים ובית ישראל.

לפוסק בבית המטבחים שלא ע"מ לקבל פרס. גם אז עשו האשכנזים כמקודם שותפות עם סוחרי הבשר, והיו לוקחים לעצמם את החלק הקדמי של הבהמה הדקה, ואת החלק האחורי ואת הטריפות היו מניחים לגויים.

**ולענין הניקור.** היו כמה הבדלים בין ניקור הספרדים דפה ובין ניקור האשכנזים בחו"ל. יש מהם אשר חכמי האשכנזים דפה קבלום ויעשו כמנהג הספרדים. כאמור, היו שוחטים רק בהמות דקות והיו מנקרים רק את החלק הפנים, כי את חלק האחור היו משאירים לנכרים, שהרי דעתם של גדולי המחברים, כי אי אפשר לחתוך ולהוציא את הגידים שבאחורי בהמה דקה, ולכן לא היו מזדקקים לנקור זה. (יש מעדות המערבים והתימנים אשר היו קונים אחורי בהמה דקה והיו מנקרים בביתם, ויש עוד העושים זאת גם היום, וזהו מכשול רב וכדאי למנעם מלעשות כן וכבר עמדו בפרץ רבני צפת וטבריה בדבר זה).

ובכן היתה שאלת הניקור רק בחלק הקדמי. בניקור חלק זה נמצאו בבהמה דברים שבהם הספרדים מחמירים יותר מאשר נהגו במדינות אשכנז, באשר לחוטי הדם לא נהגו הספרדים להוציאם, כי אם הסתפקו בחתיכה ומליחה בלבד, שלא כנהוג במדינות אשכנז. בחלקי הקרב בדקין ובטחול נהגו הספרדים באה"ק כמו במדינות אשכנז. וביותר נהגו לנקר רק את הצד המחובר לכבד ואת הצד שמחובר לריאה לא נקרו, שלא כמדינות אשכנז, שהחמירו לנקר את שני הצדדים, ובאליה נהגו שלא לנקר את שהוא מחוץ לחלל הבהמה כלל, שלא כבמדינות אשכנז שנהגו לנקר גם אותו והחזיקוהו כחלב גמור.

בשנת תרל"ד כשפתחו היהודים האשכנזים את בית המטבחים לעצמם, וכל עניני הבשר עברו לרשות עצמם מבלי להיות כפופים לאחיהם הספרדים, החליטו אז הרבנים האשכנזים שלא לשנות מסדר הניקור שנהגו הספרדים בניקור החלק הקדמי של הבהמה. וסיפר לי השו"ב ר' יעקב שפירא שליט"א שעבד במלאכת השו"ב בנוכחות מרן הגאון מוה"ר רש"ס, שזה האחרון אמר אז, בעת שנפתחה השחיטה האשכנזית, שאין ברצונו לשנות ממנהגים שנהגו הפרי"ח<sup>8</sup> שכיהן פה בירושלים בתור רב.

האשכנזים היו הראשונים אשר החלו בשחיטת בקר בירושלים. אז התחילו לנקר גם את האחוריים של הבהמה. בכלל רבתה עבודת הניקור אז בירושלים.

ואם בנוגע לניקור החלק הקדמי של הבהמה קבלו האשכנזים ממנהגי אחיהם הספרדים, לא כן בניקור חלק האחוריים של הבהמה, שהיו האשכנזים עצמאיים לגמרי.

כשבא לירושלים מרן הגאון מהרי"ל דיסקין זצ"ל דאג לסדור השחיטה והניקור שיהיו בהידור שבהידור, כי הוא עצמו היה בקי גדול בעניני הניקור. אז יסדו רבותינו הגאונים מהרי"ל דיסקין ומהרש"ס זצ"ל ועד שחיטה, שישגיח על

<sup>8</sup> ר' חזקיה די סלוא זצ"ל, מחבר הספר "פרי חדש".

כל עניני השחיטה, וסדרו את מלאכת הניקור שיהיה בתכלית ההידור, ומינו את ר' אהרן פאשעק, ואת ר' דוד האמבורגער למנקרי חלק הפנים, ואת ר' אברהם גיבור, ואת ר' אברהם מאיר וויספיש, למנקרי חלק הקרב, ובזמן קצר אחר זה נתקבל גם ר' מרדכי לעווי למנקר חלב הקרב.

והחליטו כי ינקרו את חלקי הקרב וחלק הפנים, כמנהג המקובל בירושלים מאז, וכן בנוגע לחוטי הדם רק לחתכם ולא להוציאם. את הכרס, ההמסס ובית הכוסות, הקיבה, והזנב לא נהגו לנקר, כי הטורח רב ואינו שווה לנקרם. גם כאן יש מהמערבים והתימנים הקונים את אלה ומנקרים בעצמם.

ולפי תקנות אלו נוהגים המנקרים בירושלים עד היום.

כמו כן יסדו בית מיוחד לניקור, וקבעו שמנקרי האחוריים ינקרו שם בבית הניקור<sup>9</sup>, ולא כמו שהיה נהוג בראשונה לנקר בחנות הקצב, והיה יוצאים מזה הרבה מכשולים, כי כמובן יש לחוש לניקור, כשהמנקר עוסק במלאכתו והקצב עומד על גבו ואף בו וממהר בו לסיים מלאכתו. לא כן כשיסדו את בית הניקור היה המנקר עצמאי והיה זהיר יותר במלאכתו. מינו אז ראשי מנקרים, שמטרתם לבדוק את החתיכות אחר ניקורם אם נתנקרו כדין ולא נשתיירו בהם מהחלב והגידין האסורים, וקבעו שראשי המנקרים יקבלו משכורתם מועד השחיטה ולא מהקצב.

סדר ניקור זה נתקבל ונוהג בירושלים עד היום, ואם מנהג הוא הלכה, הרי מנהג עיר קדשנו ותפארתנו ירושלים תובב"א בדורות האחרונים, אשר נתקבל בהסכמתם של גאוני עולם אשר ישבו בקרבה, ודאי נחשב הוא. מאד מאד צריכים להיות זהירים בו וח"ו לא לנגוע ולפגוע בו ולא לשנות ממנו כי כבר נתקדש ונשמר בידי גאוני עולם<sup>10</sup>.

<sup>9</sup> שלושה בתי ניקור כאלו היו קיימים בירושלים: בעיר העתיקה, במאה שערים ובמחנה יהודה. בתי ניקור אלה החזיקו מעמד עד המצור של מלחמת השחרור. בתקופת המצור ובתקופת הצנע שלאחריו לא היתה קיימת האפשרות הטכנית לעבוד בבתי הניקור והוחל שוב בניקור באיטליזים, וכיון דדש דש, ונשאר המצב כך עד היום.

בשנים שלאחר המצור היה קשה להפעיל מחדש את בתי הניקור, ובמיוחד לאור הדרישות הסניטריות הנדרשות כיום למערכת כזו. בפניה של הרב אליעזר כהן זצ"ל, משנת תשי"י, אל ועד השחיטה בירושלים, הוא מתריע על התקלה הנעשית בנידון זה: מנוי ראשי המנקרים נעשה ע"פ דברי המהרש"ל שלא היה אוכל בשר המנוקר, רק אם נבדק על ידי מנקר מומחה. תפקידו העיקרי של ראש המנקרים היה לפקח ולגעור במנקר שהתירשל בניקור ולהעמידו על טעותו. ברגע שהניקור נעשה בחנות, הבשר המנוקר מתחיל להמכר. ראש המנקרים לא היה מספיק להגיע לחנות לפני התחלת המכירה. בעוד המנקר סומך על הבדיקה של ראש המנקרים, התוצאה היתה הפוכה מהכוונה. הוא מציע שכל זמן שיימשך מצב זה תבוטל משרת ראש המנקרים והמנקרים יעבדו בזוגות, כשכל אחד בודק את הבשר שנוקר ע"י חברו. – [דבר זה הונהג במספר מקומות בארץ וייתכן שהוא מהווה פתרון חלקי לבעיית הפיקוח על הניקור].

<sup>10</sup> הניקור הירושלמי נתקבל בכל א"י ויסודותיו על הררי קודש. אין הוא מפחית מערך המסורה שנתקבלה על כל פרטיה בכל קהילה אחרת. אין לך שדה בו המסורה והמנהג בה קובעים כמו שדה



## ב) ערעורים על הניקור הירושלמי

הניקור הירושלמי היה מבוסס על הניקור הספרדי ועל הניקור הליטאי, שהובא ע"י המנקרים מוילנה ומקובנה. המנקרים שהגיעו ממקומות אחרים הביאו אתם מסורות אחרות ומספר רב של שאלות החלו זורמות לרבנות הראשית ולבית הדין בירושלים.

אחד המערערים הראשיים היה הרב משה טורסקי (ראש המנקרים בחיפה, שבא מקישינב) שפנה מספר פעמים הן לרבנות הראשית והן לבית הדין הירושלמי<sup>11</sup>. עיקר טענותיו נסבו סביב ניקור האליה, הפרדת הכסלים, מיקום חוטי הכפלים, ואי הוצאת צינורות הדם.

הטענות הללו הועברו, הן ע"י הרבנות הראשית והן ע"י בית הדין הירושלמי, לחוות דעתם של ראשי המנקרים, ובראשם הרב אליעזר כהן זצ"ל ששמש כראש המנקרים (היחיד) בירושלים בשנים תרצ"ו-תשט"ו. בחוות דעתו הוא מגן על המנהג המקובל בניקור הירושלמי.

מבחינה עקרונית הבסיס לניקור הירושלמי האשכנזי הוא הספר "זבח שמואל" (פרנקפורט דאודר, תקי"ג). פרטיו ועקרונותיו סוכמו בעבודה יסודית ומקיפה ע"י הרב נחום כהן לעוין זצ"ל, שהיה מחשובי המנקרים בירושלים, בספרו החשוב והיסודי 'תורת הניקור הירושלמי'.

בעקבות ספר זה. לאחר עשרים וכמה שנים, הופיעו הספרים החדשים 'הניקור המעשי בתמונות' ו'ספר הנקור – ניצני ניסן'. בספרים חדשים אלו עובד החומר מחדש ביסודיות עם תמונות. ספרים אלה משמשים ספרי לימוד יסודיים לניקור הירושלמי, יחד עם השנויים הקלים שנתקבלו ביתר חלקי ארץ ישראל. הגדיל לעשות הרב שלמה יוסף מחפוד שליט"א, שהוציא לאחרונה את 'ספר הניקור המעשי, יד שלמה, אומנות הניקור, חלק א', שבו הוא מתאר את הניקור לשלבו. יזכהו הקב"ה להוציא גם את החלק השני. אני תפילה שיימצאו עוד חוקרים שיעסקו בחקר הניקור, עד שיצא כנוגה אורם של פרטי איסור חלב, דם וגיד הנשה.

## ג. ערעורים על ניקור חוץ לארץ.

לפני כשלושים שנה עוררו מערערים על הניקור המקובל בחו"ל.

כתוצאה מביקורי מנקרים מישראל בחו"ל, ובעיקר בארה"ב, נתעוררו ויכוחים על הניקור המקובל בחו"ל. בא"י נתקבלו, כפי שראינו בפרקים הקודמים, קולות וחומרות, שבחלקן נוסדו על המנהגים השונים שהביאו המנקרים והרבנים עמם מחו"ל.

הניקור, שכתבו הפוסקים אין לפסוק ע"פ הספר אלא בראייה בעין מן הבקי. נהרא נהרא ופשטיה ומנהג ישראל הלכה.

<sup>11</sup> המכתבים וכן התשובות הובאו בספר מזון כשר מן החי, ירושלים, תשמ"ה.

מבלי להכנס לשאלה, האם באמת נמצאו מנקרים שאינם ברי סמכא, כפי שהובא בעדויות השונות שנאספו בשנת תשמ"ב<sup>12</sup>, בוודאי מצאו מנקרים ישראלים שינויים בצורת הניקור, מזו המקובלת בא"י, עד כדי כך שחששו לאיסורי תורה.

תגובת החוגים החרדיים, ובעיקר אלו המתבססים על מנהגי הונגריה, לא אחרה לבוא. בקובץ נגדי, בו מעידים גדולים וקדושים על מסורת אבותינו שהיתה שונה בפרטים שונים<sup>13</sup>.

במכתב הראשון ראשי המנקרים<sup>14</sup> ובמכתב השני מודיע בית הדין לאחר קבלה עדות הצד שכנגד<sup>15</sup>.

#### ד. תאור מעשה הניקור כמנהג חו"ל. (רק חלק קדמי)

כדוגמא ישמש לנו הניקור כמנהג סאטמאר, שנעשה ע"י הרב יוסף חיים וייס שליט"א מירושלים עיה"ק תובב"א<sup>16</sup> <sup>17</sup>.

התיאור המובא להלן משקף את הנעשה בקהילות הונגריה ואשכנז. לכן מצאנו לנחוץ להביאו בשלמותו.

וזאת אשר עשה :

(א) הוריד את הקרום שעל הראפלע, ותחת הקרום הזה יש עוד קרום דק, והוריד שניהם ביחד מעל הראפלע ומעל הקרום העב והלבן שיוצא מהראפלע ושוכב על השפאנדרע, דבידוע השפאנדרע ארוכה מהראפלע. והסביר שאת

<sup>12</sup> מצב הניקור בארה"ב, יצא ע"י בית המדרש "הלכה למעשה" ללמוד שחיטה, ניקור ואו"ה, מנ"א תשמ"ב (מהדורה שניה אלול תשמ"ב).

<sup>13</sup> קונטרס מסורת אבותינו, ברוקלין – ניו-יארק, כסלו תשמ"ב.

<sup>14</sup> מצב הניקור בארה"ב מהדורה ב' עמ' ט"ו-ט"ז.

<sup>15</sup> פרטים ראה : מזון כשר מן החי, ירושלים, תשמ"ה.

<sup>16</sup> הרה"ח הנ"ל שימש בתור משגיח ראשי ואחראי על המקולין של בשר, בעיר ואם בישראל סאטמאר יצ"ו. במשך ז"ך שנים משנת תרפ"ג עד שנת תשי"י. לפניו שימש בתפקיד הנ"ל הרה"ג מוהר"ר אברהם שמחה פרידמאן ז"ל. ויהי כי זקן אברהם. נתמנה הרה"ח מוהר"ר יוסף לייב שליט"א למלא מקומו, בפקודת רבו הגה"ק בעל הקרן לדוד זי"ע, שראה בו האיש המתאים לעבודת קודש זו.

ויהי בשנת תרצ"ד כאשר מרן קוה"ק בעל "ויואל משה" זי"ע בא לשכון כבוד בעי"ת סאטמאר יצ"ו, וקיבל לידה"ק כל עניני הקהלה והעיר, נקרא הרה"ח הנ"ל לביתו נאווה קודש של מרן זי"ע, ובמשך הרבה לילות ישבו יחדיו ומרן זי"ע חקר ובדק על תקנות הקהילה, ובתוכם גם על עניני ניקור הבשר ומעשהו בפרטות. (כדאי לציין, שבסאטמאר היה עוד מנקר אחד בשם הר"ר יצחק מגורליץ זצ"ל, שלפני זה שימש בתור מנקר בעיר גרליץ, וידוע שבגליציה היה נהוג הרבה חומרות בעניני ניקור. והרה"ח ר' יוסף לייב הנ"ל מעיד שגם הר"ר יצחק ז"ל היה מנקר באופן זה שיפורט להלן).

<sup>17</sup> יום ב' לסדר ושמרו דרך ה', ט"ו חשוון תשמ"ג לפ"ק פעיה"ק ירושת"ו, בכולל ייטב לב דסאטמר, כנוכחות כ"ק הגה"צ הר"ם הראב"ד שליט"א, ניקר הרה"ח מוהר"ר יוסף לייב ווייס שליט"א, את חלק הפנים של הבהמה ואת טרפס הכבד, כפי אשר היה נהוג בעי"ת סאטמאר יצ"ו מקדמת דנא.

הקרומים מורידים מטעם שחלב הקרב מונח עליהם. ונשאר שמנונית על הראפּלע לאחר שהסירו הקרומים הנ"ל, ואמר שזה היו משאירים. וכן נשאר הרבה שומן בקצה הראפּלע. וכן נשאר הקרום העב והלבן המונח על השפאנדרע. ואמר שרק את הקרומים היו מורידים מטעם הנ"ל.

(ב) אמר שהיו מקפידים שלא ישאר כלום מהטבור ולמטה לצד האחוריים. ואם לפעמים היה נשאר, היו חותכים זאת אח"כ משום שזה שייך לחלק האחוריים.

(ג) אח"כ הוריד הקרום מהבשר שבין הצלע י"ב ליי"ג לכל אורך הצלע, ואמר שזה השליים הנזכר בשו"ת חת"ס חיו"ד סימן ס"ח, והסיר השומן שתחת השליים. ואמר שהיו מניחים הבשר הזה לחלק הפנים. וסיפר שכאשר דיבר עם כ"ק מרן רבינו זי"ע בעניני ניקור כשהופיע אורו של רבינו זי"ע בעיר סאטמר. ביקש מרבינו זי"ע לתקן שיחתכו בין צלע י"א ליי"ב, דהיינו דצלע י"ב יהיה כבר שייך לחלק האחורי. ומרן זי"ע השיב לו שיתיישב בדבר, ולמחרת אמר לו מרן זי"ע בזה"ל: איך וויל נישט אנרירן אין די מנהגים וואס דער שבט מיהודה (הרה"ק מהר"י גריוואלד זצ"ל) האט איינגעפירט שהיה נכד החת"ס והם המנהגים של החת"ס. (וכ"ה בשו"ת שבט סופר יו"ד סימן ז').

(ד) אח"כ הוציא את הג' גידים שנקראים חוטי העוקץ, א' סמוך לצלע י"ב לצד צלע י"ג, וא' סמוך לצלע י"א, וא' סמוך לצלע י'. וניקר אותם היטב מהשדרה, ומחטט היטב את עצם הצלע במקום הגידין, וגם בשדרה עד לצד השני של הצלעות, ומשכם מתוך הבשר שאחרי הצלעות עד למטה.

(ה) אח"כ חתך את ראשי העצמות דהיינו בסחוס הלבן שעומד בראש העצם. אבל את ראשי הצלעות ובתוכם לא ניקר. וכן היה שומן רב ע"י ראשי הצלעות, ואמר שהיו מניחים שומן זה.

(ו) אח"כ ניקר את חוטי הדם כנהוג בחו"ל. ואמר שביחוד צריך להזהר כשמוציא החוט הכפול מהחזה שאחד אדום ואחד לבן, ועל הלבן י"א שהוא משום חלב (דהיינו שיונק מחלב הכסלים עיין שו"ת בית יצחק סימן ס"ה ס"ק ט"ו).

(ז) אודות הבשר העגול שקורין כאן אצבע טריפה הנמצא בהבשר שבין צלע י"ב ליי"ג, אמר שלא היו מוציאים את זה.

(ח) כן לא גרר השומן שעל הצלע הי"ב מבחוץ לצד העור החיצוני של הבהמה, מה שכאן בירושלים נוהגין לגרר, ואמר שלא היו נוהגין לגררו.

(ט) אח"כ ניקר את טרפש הכבד, והנה הבשר העבה ניקר לגמרי מכל שמנונית, אבל למטה את הבשר האדום שמכוסה בקרום דהיינו החלק התחתון של היותרת הכבד, הוריד רק את הקרום ומה שנמשך עמו, אבל השאיר את החתיכות הקטנות של השומן, ואמר שלא היו מקפידים ע"ז.

(י) אודות הקרום של צד הריאה אמר שמורידין זאת רק כשלא ניכר כבר איזה צד היה של צד הריאה, כדי שלא יטעו וכמו"ש הרמ"א.

(יא) כן הוסיף לעורר עוד על כמה דברים שהיו רגילים להקפיד: הקפידו שלא ישארו מהוורידין, וחוץ מזה היה גיד עבה שהוציאו, וגיד הזה נכנס לתוך הראש.

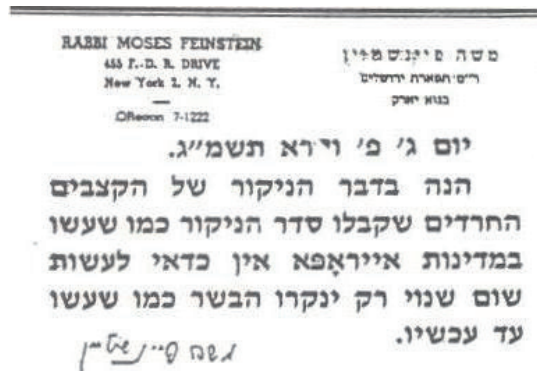
מנקרין את הראש ומוציאין את הגיד שנקרא ש' אדער, ומוציאין החוטין שמאחורי האזניים. מגרדים את הקרום החיצוני של המוח מהעצם, והקרום הפנימי הסירו. מוציאין את הטריפה בינדל מהראש והלשון, והוציאו את חוטי הדם מהלשון. למטה בהלשון היו חותכים את הקצה והשאר היו מנקבים. גידים הגדולים הוציאו ב' מצד אחד וב' מצד השני, וכן בית הבליעה.

(ב) בשני הרגלים הקדמיים כמקום המחובר לגוף ישנם ארבע גידים לבנים ועבים, הנכנסים מחלק האמצעי של הרגל לתוך גוף הבהמה, וצריך לשקוע עם הסכין בארבע מקומות עד סוף הרגל ולהוציאם. ומהקצה חותך קצת. ובמקום שהגידין הנ"ל מחוברין לגוף הבהמה שבאים ארבעתם ביחד, מחטם בעומק להוציאם ולזרוקם.

### ה. מנהגי הקהילות

ישנו שנוי מנהגים בין הקהילות השונות. בקשר לנעשה בראפלע ובשפאנדרע נהגו בפרנקפורט ע.מ. וגם אצלנו בבאזעל נוהגים עד היום להוריד את הקרומים בבת אחת וכל השומן שירד ירד ומה שנשאר לא נהגו לנקר.

קריאת מוהר"ר משה פיינשטיין שליט"א



### ו. החלטת התאחדות הרבנים דארצות הברית וקנדא בנידון

התאחדות הרבנים דארצות הברית וקנדא הוציאו את ההוראות המפורטות לקמן:

סדר הניקור שיונהג בעזהי"ת בכל המקולין הסרים למשמעתינו:

הננו מגלים דעתינו בזה שלא באנו חלילה לערער על שום מנהג שנהגנו עד כה. כי כידוע יש כמה מנהגים בענין ניקור אשר כולם יסודתם בהררי קודש על פי דברי הפוסקים שמפיהם אנו חיים, רק מכיון שבכאן עירינו ניו-יארק והסביבה נתקבצו אנשים מכמה מדינות, ראינו לנכון לקבץ חומרי כמעט כל המקומות – מלבד אלו

אשר יפורטו להלן, עפ"י דברי התוס' בפסחים י"ד. ד"ה שתי פירות, הובאו דבריהם במג"א סי' תס"ח ס"ק ס"ק י"ב, דבמקום שמתקבצים גם ממקומות שנהגו בהם איסור צריך לנהוג לחומרא.

א) כשיסירו הקרום שעל חלב הכסלים הנשאר בראש הדפנות המוזכר בו מ"א סי' ס"ד סעיף ז' יסירו כל הקרומים שהם שם זה תחת זה, גם הקרום העב וכל השמנונית שהוא שם על הבשר ריפאלע ושפאנדרע יסירו לגמרי עד סוף החתיכה שקורין בכאן פלעיט<sup>18</sup>.

ב) כמוכן ידקדקו מאד דאם נשאר שם מבית המטבחים קצת מהבשר שלאחר הטבור והטבור בכלל, יסירו אותו משם כי הוא שייך לחלק אחוריים<sup>19</sup>.

ג) השומן שתחת הריפאלע דהיינו שמחופה בשר ממש אין מחוייבים להסיר<sup>20</sup>.

ד) יחתכו הסחוס שהוא סוף הצלע הי"ג, אולם שאר הסחוסים סופי הצלעות אין מחוייבים לא להסיר ולא לנקר<sup>21</sup>.

ה) הקרום העליון של יותרת הכבד ינקרו כמבואר ברמ"א סעיף י"ב, וכן ינקרו השומן שתחת הקרום ההוא כהיש מחמירין שברמ"א<sup>22</sup>.

ו) הקרום שעל היותרת לצד הריאה יסירו כמבואר ברמ"א שם מצד המנהג<sup>23</sup>.

ז) אצל הצלעות יחתכו הבשר שוה ממש לצלע הי"ב. (ויש מציעים שהצלע י"ב

<sup>18</sup> עי' ברמ"א שם בסופו ויש נוהגין להפריד ג"כ הבשר הנדבק שם זה על גב זה ולגרור החלב שביניהם. ויש מתירין משום דמחשב כחפוי בשר וכן המנהג באשכנז. וכוונת הרמ"א במש"כ הבשר כוונתו על קרום העב כמבואר בביאור הגר"א שם אות י"ב. והנה חוץ מהקרום העב הנ"ל יש שם באמת שני קרומים זה על גב זה וגם שומן, ויש בזה עיקולי ופשוטי בדברי ספרי הניקור אם כוונת הרמ"א שצריך להסיר רק הקרום העליון ממש, או גם הקרום הדק שתחתיו וכן כל השמנונית ששם. וגם קרום העב עצמו אינו מבורר אם הוא אסור או מותר לשיטת הרמ"א. גם בין המנקרים ראינו בזה חילוקי מנהגים. פשיטא שצריך להחמיר בזה כי אין בזה טירחה או הפסד. השומן שתחת הקרום העב, שכתב הרמ"א שנהגו להקל בו, עכ"פ יען שלשיטת האוסרים הוא חלב דאורייתא, וראינו אצל הרבה מנקרים בכאן שמחמירים בזה, וכן הובא בגבעת פנחס סי' ס"ה בבית יצחק, ס"ק י"ז שיש מקומות המחמירין החמירו. כן הוא מנהג ירושלים עיה"ק ת"ו וכן כתוב בכף החיים סי' ס"ד ס"ק כ"ג שמנהג הספרדים להחמיר, וכן הוא בשו"ת מהריב"ל ספר ג' תשו"י י"ב. ע"כ ראינו להחמיר בזה.

<sup>19</sup> דבר פשוט כמעט בכל ספרי הניקור שהטבור שייך לחלק אחוריים. עי' גם בגבעת פנחס סי' ס"ה סעיף ט'. ובתשובת בית שלמה חיו"ד סי' צ"ו שמחמיר מאד בזה.

<sup>20</sup> עיי' טעמינו ונימוקינו בזה לקמן הערה 25.

<sup>21</sup> בהרבה ספרי ניקור מבואר שצריך לחתוך ראשי העצמות משני קצות הכסלות ובירושלים המנהג לנקר גם ראשי הצלעות י"א וי"ב. לא ראינו להחמיר בזה, כי מלשון ספרי הניקור נראה שאין צריך לחתוך רק ראש צלע י"ג. כן מבואר בגבעת פנחס הנ"ל בלשון יידיש דף כ"ה ע"ב מדפי הספר, שצריך לחתוך ראש הצלע הי"ג. ועי' גם בזה עוד לקמן הערה 25.

<sup>22</sup> כיון שלדעת המחמירין הוא חלב דאורייתא, ולא קבע הרמ"א הלכה בזה, וגם ראינו אצל המנקרים חילוקי מנהגים בזה, ראינו להחמיר בזה.

<sup>23</sup> פשוט ברמ"א שם וכן נהוג.

עצמו יניחו לצד האחוריים)<sup>24</sup>.

(ח) מה שמחמירים בירושלים לגרר השומן שעל הצלעות לא ראינו להחמיר<sup>25</sup>.

(ט) וכן מה שמנקרים בירושלים בשורש צלע הייב ג"כ לא ראינו להחמיר. ועיי' בביאור<sup>25</sup>.

(י) להסיר הגידין שאצל הצלעות יי, ייא, ייב, כמבואר בגבעת פנחס סי' ס"ה סעיף ז' ולחטט אחריהן היטב שלא ישאר ממנו כלום.

(יא) הכבד צריך להסיר ממנו ממש כל השמנונית שאצל המרה והקנוקות שהוא מחלב שעל הקיבה, כמבואר בדרכי תשובה סי' ס"ד ס"ק ע"ג, בשם הספר טהרת אהרן וכן בכל ספרי הניקור.

(יב) וכן לפעמים נדבק בכבד מצד אחד מחלב שעל הכליות כידוע למנקרים. ושתי אותיות אלו ייב וייב א"א לבאר היטב בכתב וצריך לראות במראית עין. כל הסדר הזה הוא רק על ניקור הצלעות והכסלים והכבד. ועוד יש חלקים הצריכים ניקור דהיינו מה שקורין גראבער טענדעלאין, הטחול, הבני מעיים, הכליות והקרב (קיבה המסס וביה"כ), ולע"ע לא ניתן קבלה על חלקים אלו. ע"כ אנו מזהירים להסרים למשמעתינו שלא יאכלו חלקים אלו כלל וכלל, עד שנעמיד מנקרים,

---

<sup>24</sup> דברי מרן בעל חת"ס בתשו' סי' ס"ח המתיר בשר שבין צלע ייב לייג ידועים. ובאמת רעדה אחזתנו לקבוע מנהג אפילו לחומרא נגד דבריו הקדושים. אולם אעפ"כ כיון שבתשובת בית שלמה סי' ק"ז כתב שבכל גלילותם נתפשט להחמיר, וכן הוא בתשו' בית שערם סי' קי"ט, אף שהוא הי' ממדינת אוונגארען, וכן העיר הרה"צ אדמו"ר מבאבוב שליט"א שבגלילותיהם נהגו להחמיר וכן העיד הגה"צ מוואידסלאוו שליט"א וכן בקשו הגה"צ ביד"צ דעדה החרדית להחמיר בזה, וכן העיד הגה"צ משטראסבורג שבגראסווארדיין נהגו להחמיר בזה. וכן הוא המנהג כהיום בכל תפוצות ישראל במאנטרעאל ובלאנדאן ובאנטווערפן עיי' עוד להלן. ובירושלים עיה"ק ת"ו המנהג שלוקחין את הבשר הזה, אולם מנקרים אותו באופן שאין ידוע בין המנקרים בכאן. ועיי' בתשו' פני הארי' החי שרצה להעמיס גם בדברי חת"ס אופן הניקור הירושלמי והביא שם שכן הנהיג גאון אחד. מכל הלין טעמי אעפ"י שבהרבה מקומות לא נהגו כן, ראינו להנהיג לחתוך ממש סמוך לצלע הייב.

[העיר מרן הנשיא הגה"צ אדמו"ר מסאטמאר שליט"א אשר יען לפי שבמדינותינו הנכרים מפרידים חלק הפנים מהאחור ועיי' לפעמים מניחים הטבור לחלק הפנים. ועל ידי שיחתכו בשה ממש לצלע ייב לא יהי' שכיח כ"כ המכשול הנ"ל, וי"ל דבכה"ג גם החת"ס יודה בדבר שנכון להחמיר].  
(ישנה גם הצעה לחתוך סמוך ממש לצלע הייב לצד הראש דהיינו להניח גם הצלע הייב ממש לצד האחוריים כי כן הי' המנהג בהרבה מקומות, דהיינו כנראה בהרבה מקומות בזיבענברגען כאשר מעיד עיי' הרה"ג ר' יחי' אויש הרב מוואלקאן).

<sup>25</sup> הנה מה שהחמירו מכמה ענינים הוא מחמת שיש בזה חילוקי מנהגים, גם בין בני חוץ לארץ, ורובם יש בהם דעות שהוא אסור מן התורה. אמנם הנרשם באותיות ג' ד' ח' ט' ונראה לנו לפי המבואר בכל ספרי הניקור שלא נהגו בו בשום מקום בין אחינו האשכנזים, וכן לא ראינו בשום מנקר משום מדינה שיחמיר בזה, ע"כ לא ראינו להחמיר בזה. ועוד יותר מזה, דלא מצינו למנהגים אלו שום מקור בדברי הפוסקים, רק כנראה הוא ממנהגי הספרדים כמבואר באריכות בספר תורת הניקור הירושלמי עיי"ש במבוא באריכות בעמוד כ"ו כ"ז מעמודי הספר, וכן בחי"ב עמוד י"ג. וכן אנה ה' לידינו מנקר ספרדי, מעיר קאסאבלאנקא אשר במדינת מאראקא, וגם הוא עשה כמנהג ירושלים ואמר שלמד כן אצל אביו, הרי ידים מוכיחות דהוא ממנהג ספרד.

שיהיה להם קבלה גם על חלקים אלו.

כל זה הוא ניקור הצריך להנצל מאיסור חלב, וניקור הצריך לגידי דם הוא ידוע בין המנקרים, ע"כ לע"ע לא עשינו סדר מיוחד ע"ז וגם לא יהיה בכלל הקבלה.

כ"ז התקנו בלי נדר כי היכי דלא ליפוק חורבא מיניי כמובן. ויה"ר שלא נטעה חלילה בדבר הלכה, והשי"ת יאיר עינינו בתורתו.

וכן העיד הרב שמעון חיים לעוונישטיין שכן הי' המנהג בפאפא, וכן העיד הרה"ג ר' ליפא וועטער מסטארטנטא שכן הי' המנהג בפעסט וכן הוא המנהג כהיום בכל תפוצות ישראל בלאנדאן, אנטווערפן, מאנטשעסטער ומאנטרעאל. והוא משמרת למשמרת.

### ז. כיצד ינהגו אלו שבאים לארה"ב ובביתם נוהגים אחרת?

האם מותר לאחינו הספרדים שיש להם בכאן קולות בפני עצמם, או לתושבי ירושלים הבאים להכא אדעתא לחזור, לאכול מבשר שלא נוקר כמנהגם. אם מותר לאחינו הספרדים, שיש להם כאן קולות בפני עצמם, או לתושבי ארץ ירושלים, הבאים הנה אדעתא לחזור, לאכול מבשר שלא נוקר כמנהגם? נראה שאין סיבה שלא לקבל את מנהג המקום. מי שמחמיר בעניין כזה, אינו מקבל את הדבר כנדר לעולם, אלא ינהג כמנהג המקום בו הוא נמצא<sup>26</sup>.

<sup>26</sup> ולא בררנו את זה עדיין על בוריו ונבקש מהדר"ג שיביעו דעתם על זה בכתב. מקור הדברים הוא במג"א סי' תס"ח ס"ק י"ב. והדעת נוטה להתיר בפרט בעניינים המוזכרים לעיל אותיות ג' ד' ח' אשר גם לדידהו לפי דעתנו הוא רק ממנהגא. ויש לאמר דלא קבלו על עצמם רק בביתם ומדינתם כמבואר סברא זו בספרי הפוסקים. אולם המבואר באות ט' לפי דברי מנקרי ירושלים הוא מחמת פ' הרי"ף בתרבא דתותי מתני, מובא בטור וב"י סי' ס"ד בב"י ד"ה חלב שתחת המתניים, מחמת פ' הרי"ף בתרבא דתותי מתני מובא בטור וב"י סי' ס"ד בב"י ד"ה חלב שתחת המתניים, וא"כ יש כאן דררא דאורייתא לדידהו, וא"כ גם מזה יש קצת סניף לחתוך צלע הי"ב לצד האחוריים כמבואר לעיל אות ז'. כי אז ממילא סולק השומן ההוא. אולם עדיין לא בריר לנו אם באמת זהו הפ' בדברי הרי"ף, כי לדעתנו אפילו אם הפ' בב"י כדבריהם קאי על צלע י"ג ולא על צלע י"ב, ומבואר בכל ספרי הניקור דלא כוותייהו, וכן משמע מדברי כל ספרי התשו"י שדנו בדין בשר שבין צלע י"ב לי"ג, ולא עלה על דעת אחד מהם לדון על הצלע הי"ב או השומן שבעיקרו, ועדיין צ"ע.

ואנו חוזרים וכופלים דברינו דמי שלא נהג עד עתה החומרות שבאותיות א' ה' ז'. אין להרהר אחריו ח"ו, דהרי עשה כגדולי הפוסקים שיש לסמוך עליהם, וכמנהג קהלות קדושות ששמשו בהן גדולי ישראל.

ומה שיש חוששין דאם ננהיג כעת איזה חומרות בניקור החלב שלא נהגו מקדמת דנא, יש לחוש להוצאת לעז על הראשונים, הנה עיי' בתשו"י הראני"ח סי' י"ב שדן בשאלה זו ממש, וז"ל: נשאלתי על קצת מקומות של חלב שנחלקו בהם הפוסקים ורבני העיר נהגו כדעת המקיל ועכשיו הסכימו רבני העיר להחמיר בהם כדעת המחמיר, אם יש להמנע שא"כ נמצא שאנחנו מוציאין לעז על הראשונים, ע"כ לשון השאלה. והעלה שם דאין לחוש, משום דאין שייך חשש לעז רק בעניני אישות משום דיש לעז ממזרות. ושיטתו זו מובא בפוסקים (עיי' בדברי יואל סי' ע"ד אות ט' שהובאה ג"כ) וגם להחולקים עליו עיי' פת"ש יו"ד סי' רי"ד ס"ק ד' ואכמ"ל, ועיי' בתשו"י מהריב"ל ספר ג' תשו"י י"ב המובא לעיל ג"כ שאלה כזו וז"ל: שאלה במה שנהגו בקושטאנטינא רבתי האומנים הסומכים על הניקור על מה שכתב רש"י להקל על אותו קרום החזק. (עיי' לעיל אות א'), וכל הפוסקים רובם

## ח. הצורך בלימוד הניקור

כבר בפתח הדברים הוזכר שאין לנו כמעט שטח אחר, בכל שטחי היהדות, המבוסס יותר על מסורת בעל פה מהניקור, הצורך בלימוד תיאורטי של הניקור הוא צורך דחוף ביותר. בעיות רבות נתעוררו סביב הניקור, וקשה היה להחליט על דרך ביצועם. בדברים רבים הוכנסו מנהגים שנבעו מתוך חומרות, ולפיכך מוצאים אנו הרבה פעולות של הניקור הנובעות ממנהג ובהתאם למנהג.

בשנים האחרונות נדפסו מספר ספרי ניקור המאפשרים למעוניינים לפתח גם את הצד התיאורטי של לימוד הניקור.

אין בידינו, עד היום, שיטות להבחנה בין חלב (שהוא אסור) ובין שומן (שהוא מותר), בין חוטים אסורים לבין חוטים מותרים, חסרה עד היום הגדרה מדוייקת של החוטים (אם הם צנורות דם או עצבים) מאיזה מקום הם אסורים ומאיזה נקודה הם מותרים, שהרי הם נמשכים בכל השרירים לארכם ולרחבם<sup>27</sup>. רק לימוד יסודי של ההלכות, ושל צורות הביצוע, יאפשר את ההגדרות המדוייקות החסרות.

אנו תקווה שיימצאו הלומדים המעוניינים להכנס לעובי הקורה של לימוד הניקור. דבר זה יאפשר להעמיד את הניקור על בסיס הלכתי ברור, וניתן יהיה לפתור את הבעיות הנובעות מחומרות, בדברים שלא ניתן היה להחליט עליהם עד כה.

---

או כולם חולקים עליו עי"ש, השיב שם מן המנקרים שהקילו בזה, וחקר אם באולי יסכימו כל הקהלות אלו בקושטאנטינא וכ"ו לבטל זה המנהג ולקבל עליהם המנהג אשר נוהגים להחמיר לנקר אותו החלב וכ"ו ויש מקום לשואל לשאול, אם יש בזה לעז וכ"ו עכ"ל, עי"ש. אחר האריכות פסק שיכולים לשנות המנהג. כן הביא שם שהקהל אשכנזים בשאלוניקי שינו את מנהגם ונטו להחמיר. ועי' בפר"ח סי' תצ"ו ס"ק י"ב שהעלה דהיכא דאיכא פלוגתא בדבר אעפ"י שהוא סברת יחידאה, טפי אית לך למיחש ללעז דידן ולא נאמרה ענין הוצאת לעז אלא היכא דהוא חומרא בעלמא.

<sup>27</sup> עד היכן צריך קדושה, פרישות והכרת הגידין ילמדנו הסיפור שהובא בספר מאיר עיני הגולה (סימן רל"ה): מעשה שהאר"י הקדוש זצ"ל שהיה נזהר מלאכול בשר של חלק אחוריים מפני הגידין, ופעם אחת זימנו מרן הב"י זצ"ל לסעודה אצלו ואמר לו האר"י ז"ל כי לא יוכל לאכול אצלו בשר אם יש בו מעורב גם מחלק אחוריים, ואמר לו הב"י שלא ידאג מזה, כי הוא בעצמו עשה מלאכת הניקור ונעשה על הצד היותר טוב, ומילא האר"י ז"ל רצונו והלך לסעודה, ובאמצע הסעודה הרחיק האר"י ז"ל הקערה עם הבשר מלפניו ולא רצה לאכול, ושאלו הב"י על זה ואמר אחר שבעצם ידי ניקרתי הבשר, הלא תוכל להיות בטוח שלא נשאר משהו מן הגידין, אז לקח האר"י ז"ל חתיכה של בשר מהקערה והראה להב"י שיש בה איזהו גידין. ומרן הב"י נצטער מזה. ובליילה א"ל המגיד שלו אל תדאג כי הבשר היה מנוקף על ידך על הצד היותר טוב, אבל עם האיש הגדול הזה אין לך להתחרות, כי הוא יכול להמציא גידים גם על כתלי הבית. (מפי הרב א. כהן זצ"ל שמעתייה).



## תקציר

### ניקור

הניקור במונח הרחב, כולל את כל הפעולות הנעשות בבשר אחרי השחיטה והבדיקה מהטריפות ועד להכנת הבשר לאכילה. למעשה מחלקים את הפעולות הללו לשתי קבוצות: הפעולות בהן חותכים את הבשר ומוציאים את אותם חלקים שאסור לאכול אותם ומכינים את הבשר לחלק השני שהוא המליחה. אנו עוסקים בחלק החיתוך והוצאת החלקים האסורים ועד להכנה הסופית למליחה.

מבחינת החלקים האסורים לאכילה ישנם הבדלים בין בהמה, חיה ועוף. בעוד שבעוף יש להוציא ואולי רק לחתוך לרוחב החלקים, ובעיקר צינורות הדם, את הדם הנצרך בעוף, הרי שבחיה צריך להוציא גם את גיד הנשה וכל חלקין. בבהמה ישנו חיוב להוציא גם את החילב שמותר בחיה ובעוף.

על מנת לתאר את פעולות הניקור, ישנו צורך ללמוד ולהבין את כל האנטומיה של הבהמה, להכיר את האיברים הפנימיים ולהכיר את חלקי הבשר שבחלק האחורי של הבהמה. הפעולות להוצאת הדם הן בעיקר בחלק הקדמי של הבהמה ובחלק מהאיברים הפנימיים, בעוד הפעולות להוצאת החילב וגיד הנשה הן דווקא בחלק האחורי של הבהמה. לכן גם חלוקת הבהמה בשוק הכשר אחרת מחלוקתה בשוק שאינו כשר. החלק הקדמי בשחיטה הכשרה נמשך על לצלע האחת עשרה או השתיים עשרה. בכל חלוקת הבהמה הכשרה, הצלע האחרונה שייכת לחלק האחורי. בשחיטה הלא כשרה, מפרידים בין החלק הקדמי לאחורי מאחורי הצלעות.

פעולות הניקור תוארו לפי התפקידים: הפעולות המסייעות להוצאת הדם, הפעולות להפרדת גיד הנשה ושומנו, הפעולות להסרת החלב, פעולות להסרת החלב הנובעות ממנהג ופעולות להוצאת החלב (מהעטין).





חלק ה'



מליחה

---

277	פרק א. המליחה
282	פרק ב. מליחת איברים שונים של הבהמה והעוף
284	פרק ג. מועד המליחה
286	פרק ד. בעיות מיוחדות
290	פרק ה. היבטים אחרים של נושא המליחה
297	פרק ו. צלייה
299	פרק ז. נתינת הלם חשמלי בבשר לפני המליחה
300	תקציר

---

---

## פרק א': המליחה

---

### הקדמה

לאחר סיום הניקור יש להעביר את הבשר למליחה. תהליך המליחה עשוי להוציא את שאריות הדם מתוך הבשר. המליחה היתה נעשית עד לפני מספר שנים ע"י עקרת הבית. בעשרות השנים האחרונות עברה המליחה לאיטליזים והיום הבשר נמכר כמעט תמיד, הן באיטליזים והן כמובן ברשתות השווק, מוכן לסיר. כדי שיהיה מוכן לסיר חייב, אחרי הניקור, עוד תהליך המליחה להיעשות.

### מה היא המליחה?

בחלק הקודם, העוסק בשאלות הניקור, הוגדרה מליחת הבשר, כאחת הפעולות שיש לבצען אחרי השחיטה ולפני השימוש בבשר.

תפקיד התהליך, המבוצע באמצעות המליחה, הוא הוצאת הדם הנשאר בבשר<sup>1</sup> והצמתת [דנטורצית] החלבונים<sup>2</sup> בכלי הדם שבשכבה החיצונית של הבשר. המליחה מונעת יציאת דם נוספת, אפילו בתהליך הבישול. מנקודת ראות של ההלכה, הנוזל היוצא אחרי המליחה אינו נחשב לדם אלא למוהל, אפילו צבעו אדום. הוא מותר אפילו אם יצא מחתך חדש בבשר, שנעשה אחרי המליחה.

מיסוד הדין, אפשר גם לצלות את הבשר על גבי אש פתוחה, המאפשרת יציאת דם חופשית. שני תהליכים אלו מוציאים דם וגורמים להצמתה ולסגירה מסויימת של כלי הדם. תהליך המליחה נדרש עבור כל חלקי הבשר, בעוד תהליך הצלייה

---

<sup>1</sup> רמב"ם פרק ו' מהלכות מאכלות אסורות, הלכה ב'.

<sup>2</sup> מניעת יציאת דם נוספת. ראה גם מאמרי ברפואה וטרינרית 23, 147, תשכ"ו.

**נדרש** עבור כבד – שריכוז הדם בתוכו גדול יותר<sup>3</sup>. בגמרא ובפוסקים הובאו גם שיטות להצמתה מלאה – באמצעות מים רותחים או באמצעות חומץ מרוכז ביותר<sup>4</sup>. להלכה נתקבל ע"י הפוסקים, שאין להשתמש בתהליך החליטה במים רותחים<sup>5</sup>. יחד עם זאת, יש הנוהגים להצמית את הבשר לאחר המליחה ע"י טבילה פתאומית במים רותחים<sup>6</sup>.

## תהליך המליחה

התהליך הנקרא בחיי יום יום בשם מליחה, מורכב משלושה שלבים : א) הדחה – שרייה, ב) מליחה, ג) ניפוץ ושטיפה.

**שרייה:** שריית הבשר נעשית באמצעות הנחתו במיכל מים לתקופה של חצי שעה<sup>7</sup>. מטרת השרייה הן בעיקרן שתיים : א. רחיצת שטח הפנים (והמשטחים החיצוניים) של הבשר מכל הדם [הקרוש] הנמצא על פניהם<sup>8</sup>, ב. ריכוך הבשר במים. על מנת לאפשר את שאיבת הדם ע"י המלח מתוך הבשר<sup>9</sup>.



אמבט שרייה. הבשר נדחף בכיוון הפוך למקום כניסת הבשר ומוצא על פני הרשת המעגלית כעבור חצי שעה. הרשת המעגלית נמצאת במרכז התמונה משמאל ואחר כך נופל הבשר על מסוע ומוגיע למקום המליחה

לאחר השרייה יש להוציא את הבשר מהמים, ולאפשר את הטפטוף<sup>10</sup>. תהליך הטפטוף חייב להיות כזה שלא יישארו מים בעין על פני הבשר, כיוון שאלו ימיסו את המלח שיפוזר על פניהם. מאידך גיסא, לא רצוי שהטפטוף יימשך זמן רב מדאי – שכן הבשר הולך ומתייבש ולא יאפשר למלח לשאוב את הדם מתוכו.

<sup>3</sup> חולין ק"י ב', יורה דעה ע"ג, סעיף א'.

<sup>4</sup> חולין קי"א א'.

<sup>5</sup> יו"ד שם ובאחרונים.

<sup>6</sup> רמב"ם פרק ו' מהלכות מאכלות אסורות, הלכה י'.

<sup>7</sup> יורה דעה, סימן ס"ט, סעיף א' בהגה"ה.

<sup>8</sup> בית יוסף, יורה דעה, סימן ס"ט.

<sup>9</sup> חשוב שהבשר ישטף מכל צדיו בצורה יסודית וירוכך. תיאורטית ויתכן להשיג אפקט זה, גם בדרכים אחרות. למעשה התקבלה שיטה זו כיחידה הנמצאת בביצוע. בשעת הצורך, יספיק לשטוף את הבשר ביסודיות.

<sup>10</sup> יורה דעה ס"ט, סעיף א' בהגה"ה.

לאור זאת, פעולת המליחה צריכה להיות סמוכה אחרי השרייה. השרייה חייבת להכין למליחה את כל המשטחים החיצוניים של הבשר<sup>11</sup>. אי לכך, אם נחתך הבשר בין השרייה למליחה נוצרו שטחי פנים חדשים. משטחים אלו לא הוכנו בשרייה. אי לכך, יש להשרות את הבשר פעם נוספת<sup>12</sup>.

בהמשך הדברים ננסה לתת מספר הגדרות נוספות.

**מליחה:** מליחת הבשר נעשית באמצעות פיזור שכבת מלח דקה על פני כל השכבות החיצוניות של הבשר. כשכבה חיצונית של הבשר יש לראות את השכבה החיצונית עצמה, את כל החתכים, את כל החתיכות הנפרדות בחלקן מכל צדיהן, את השכבה הפנימית של העור והשכבה החיצונית של הבשר – במידה ועור העוף מופרד מהבשר, וכן את הצד הפנימי של חתיכות חלולות – כמו חלל הגוף של העוף<sup>13</sup>. במידה ומולחים עוף שלם, יש להוציא את כל האיברים הפנימיים, כולל הריאות והכליות לפני המליחה<sup>14</sup>.

כיון שצריך למלוח כל חתיכה מכל צדיה, מליחה של בשר טחון<sup>15</sup> אינה באה בחשבון, שכן כל פירור ופירור טעון מליחה מכל צדיו<sup>16</sup>.



עמדת המליחה. מימין המלח והפועלים המולחים ומשמאל ההנחה על שלחן המליחה

המלח בו מולחים את הבשר, רצוי שיהיה מלח בישול טבעי (מהים או ממכרות) לא גס מדאי ולא דק מדאי<sup>17</sup> - על ההגדרות וצורת הגבישים נדון להלן.

לאחר פיזור המלח יש להניח את הבשר בתוך כלי מנוקב, על גבי לוח מנוקב או על גבי לוח משופע<sup>18</sup>. בזמן שעקרת הבית מלחה את הבשר, היה קרש מליחה מיוחד.

<sup>11</sup> יורה דעה ס"ט, סעיף ד'.

<sup>12</sup> שם, סעיף א'.

<sup>13</sup> שם, סעיף ד'.

<sup>14</sup> הרב וואזנר בשבט הלוי כרך ז, סימן קכ"ח. מתיר אם לא הוציאו את הכליות.

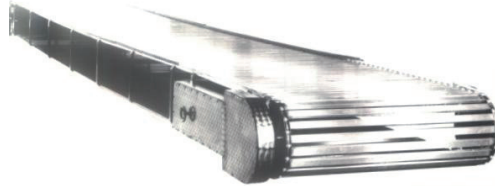
<sup>15</sup> הרב עודיה יוסף בספרו יביע אומר חלק ד, סימן ה' מציע לצלות בשר טחון שלא נמלח, כי הדם יצא בצליה. מאותה הסיבה הוא מתיר בשר מלוכלך בדם שנכבש, שאין אפשרות למלחו, לצלותו.

<sup>16</sup> כבר מנקודת מבט הגיינית וערך המזון, שרייה של חצי שעה של בשר טחון במים ומליחה אחריה, יקלקלו את כל ערכו המזין ואת כל טעמו של הבשר.

<sup>17</sup> שם, סעיף ג'.

<sup>18</sup> שם, סעיף ט"ז.

הוא היה בנוי מלוח אלכסוני, שהיו בו חריצים לנזילת הדם וקירות בצדדים שלא ייפול הבשר, גם אם שמו עליו מספר שכבות. היום משתמשים בלוחות עם חורים דרכם יוצא הנוזל. בתעשייה משתמשים בסרט נע, שבקצהו מתהפך, ולכן בנוי פסים פסים, שכל פס אינו רחב מחמישה ס"מ. כל זה, על מנת לאפשר למלח ולדם הספוג בתוכו, ההופכים למעשה לנוזל סמיך (או דליל), לצאת מהבשר. אם הבשר יישאר בתוך הנוזל, הוא עלול לספוג ממנו. זה יהיה דם שיחזור לבשר ויאסור את כולו. להבטיח אי ספיגה חזרה, יש להשאיר את החתיכות בנפרד. מותר להניח אחת על השניה, או בערימה, רק חתיכות בעלי פליטה דומה, ושנמלחו באותו זמן<sup>19</sup>. במצב זה יש להשאיר את הבשר למשך שעה אחת לפחות<sup>20</sup>, אבל אסור להשהותו עד ליממה.



שלחן מליחה. (כעבור שעה השלחן מגיע לקצהו והעופות נוסלים לאמבט השטיפה).



שני שולחנות מליחה עמוסים במשחת עופות

**ניפוץ ושטיפה:** הורדת המלח נעשית באמצעות ניפוץ<sup>21</sup> – נייעור – המלח מעל גבי הבשר ושתי שטיפות נוספות, או באמצעות שלוש שטיפות של הבשר<sup>22</sup>. למעשה

<sup>19</sup> שם סעיף ע', משמעות המלים פליטה דומה קשורה בסוגי בשר. מבחינת תעשייתית אין לדבר זה כמעט משמעות, שכן חתיכות בשר הנמלחות יחד בתעשייה, שייכות להגדרה של פליטה דומה. פרטים ניתן למצוא במקור, בנושאי הכלים ובאחרונים שם.

כל זה בנוי על הכלל, שכל עוד הבשר פולט דם, אינו בולע דם. לכן, כל החתיכות בעלי פליטה דומה ושנמלחו בערך באותו זמן, אם הן פולטות הן לא תבלענה. אם אינן פולטות אין גם מה שייבלע, שכן הכל נוזל למטה.

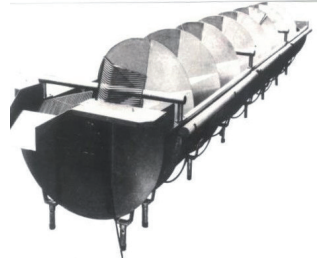
<sup>20</sup> בשעת הדחק אפשר להסתפק בשמונה עשרה דקות. שם, סימן ס"ט סעיף ו' בהגה"ה.

<sup>21</sup> שם, סעיף ז'.

<sup>22</sup> שם, ובהגה"ה.



מקובל, ברוב המקומות, להשתמש ברחיצת הבשר מתחת למים זורמים ושתי טבילות של הבשר, או בשלוש טבילות בתוך אמבט מים.



אמבט השטיפה. מימין מתקן ריק. בתחילתו בחלק הקדמי נשטפות העופות במקלחת מים ועוברות אחורה. נראים שלושה אמבטים שכן האמבט מחולק בשתי מחיצות ובסוף נדחפות העופות על מתקן טפטוף שהוא כעין רשת מסתובבת. משמאל מתקן כזה בפעולה, כשמכסה מכסה על העופות ושומר עליהן.

## פרק ב': מליחת איברים שונים של הבהמה והעוף

אין למלוח אבר או חתיכת בשר לפני הניקור. אם נעשה הניקור, מותר למלוח את כל החתיכה כיחידה שלמה. למשל דופן הבהמה לאחר ניקורה, או רגל קדמית שלימה לאחר חיתוך צינורות הדם העיקריים. במליחה כזו יש להקפיד שכל החתכים יומלחו מכל צידיהם, ולזכור שלכל חתיכה יש למעשה ששה צדדים, ארבעה צדדים ולמעלה ולמטה.

עצם קולית שיש בה מוח נמלחת שלימה ואין צורך לפתוח ולמלוח את מוח העצם<sup>1</sup>. לדבר זה השלכות רבות לגבי הנאמר בסעיף הקודם<sup>2</sup>.

מצד שני, אם אבר נמצא בתוך איבר אחר, כמו הלשון בתוך הפה<sup>3</sup>, צריך למלוח את הלשון בפני עצמה, שכן יש אוויר בין הלשון וחלל הפה.

אפשר למלוח על גבי העור ואפילו השערות אינן מהוות גורם מפריע למליחה. לפי זה, ניתן למלוח רגל שלימה עם עורה. כאן יש שתי בעיות: א. המליחה היא מעל העור וזה אינו מפריע, ב. ייתכן וישנו מירווח בין הטלף הקשה לבין העצם שבפנים. שם יוכל דם להתקבץ. לפיכך, יש לחתוך את קצה הטלף, עד שייראה התוכן ולמלוח ולהעמיד את הרגל כך שהדם יוכל לצאת החוצה<sup>4</sup>.

את הראש צריך לפתוח, לחצות אותו לשנים, להוציא את המוח<sup>5</sup> ולמלוח בפנים ומבחוץ, מבפנים על העצם ועל הבשר ומבחוץ גם על השיער<sup>6</sup>.

<sup>1</sup> לבוש עטרת זהב סימן ע"א סעיף א'.

<sup>2</sup> יש מחמירים שלא למולחה עם שאר בשר.

<sup>3</sup> דרכי תשובה ע"א, ס"קא'.

<sup>4</sup> הכל לפי המחבר, יו"ד ע"א ב'.

<sup>5</sup> באיזו מידה ניתן למלוח את המוח בתוך הראש, ישנן סברות שונות. מצד אחד יש חלל בין קרומי המוח ומצד שני אין מירווח אוויר ביניהם. הלבוש מביא חשש שאם מלח את הראש ולא הוציא את המוח, הרי המוח כאילו נמלח בכלי שאינו נקוב, כיוון הדם אינו יכול לצאת.

<sup>6</sup> יו"ד שם סעיף א'.

את קרום המוח יש להוריד ולמלוח את המוח בפני עצמו. אם צריך למלוח את הראש מבלי להוציא את המוח, אפשר להסתפק בעשיית נקבים דרך העצם, קרום המוח והמוח ולמלוח ולהניח כך שהדם יזוב דרך הנקבים.<sup>7</sup>

לשון. על דבר ניקור הלשון, והכנתה למליחה, ראה לעיל בעמוד 222. את הקנה, הריאה והלב יש לפתוח ולנקות ביסודיות לפני המליחה.

ביצים הנמצאות בעופות. ביצה במהותה אינה בשרית. ביצה שנמצאה בתוך העוף לאחר השחיטה, אם רק החלמון קיים (כעין כדור צהוב) יש חיוב למולחו. הרמ"א מתיר למולחו עם בשר<sup>8</sup> והאחרונים אוסרים<sup>9</sup>. אם החלבון כבר נמצא עליה, וכל שכן אם יש כבר קליפה קשה, אין חיוב למולחה, אך נוהגים למולחה, אבל לא עם בשר<sup>10</sup>.

את הכבד צריך לצלות ולא מספיקה לו מליחה, ראה להלן בעמוד 298.

<sup>7</sup> יו"ד שם סעיף ג'.

<sup>8</sup> הגה"ה סימן ע"ה סעיף א'.

<sup>9</sup> עיין ט"ז וש"כ שם.

<sup>10</sup> לבוש עטרת זהב ע"ה סעיף ג'.

## פרק ג': מועד המליחה

מועד המליחה הרצוי הוא סמוך ככל האפשר למועד השחיטה. הזמן המתאים למליחה הוא תוך שלושה ימים מעת השחיטה<sup>1</sup>. לאחר מכן, הדם מתייבש בתוך הבשר והמליחה שוב אינה מהווה תהליך מספיק להוצאת דם, וניתן רק להוציא את הדם באמצעות צלייה<sup>2</sup>. גם אחרי הצליה אסור לבשל את הבשר הזה.

בשעת הדחק ניתן לפני עבור 72 שעות מעת השחיטה. לשטוף את הבשר במים ולהרטיבו<sup>3</sup>. בדרך זו ניתן לדחות את מועד המליחה<sup>4</sup> עד ל-72 שעות לאחר ההדחה בקירוב.

**בשר קפוא:** בשר קפוא מהווה בעייה בפני עצמה. לאור הממצאים המדעיים, הבשר הקפוא בטמפרטורה של הקפאה למינוס שלושים מעלות צלזיוס, עובר רק מעט תהליכים פיזיקליים וכימיים. לאור זאת, גם אפשרות השימור שלו במצב זה גדולה (למשך מספר שנים). אי לכך, הטענה שהבשר מתייבש תוך שלושה ימים, אינה רלוונטית בבשר קפוא. כאן נתעוררה בעייה: מצד אחד, ישנו המונח ההלכתי שבשר כעבור שלושה ימים מתייבש, ומצד שני, העובדה שאינו מתייבש. ישנם נתונים הלכתיים המאפשרים להקל בענין שלושה ימים ללא מליחה. לאור זאת, ולאור נסיבות שלפעמים קשה להכשיר את הבשר במקומות השחיטה, החליטה הרבנות הראשית לישראל להכיר בשלב ההקפאה כמעין 'סטטוס קו' מבחינת

<sup>1</sup> שם, סעיף ז'.

<sup>2</sup> שם, ובהגה"ה. אעפ"כ אין להשהות בשר לכתחילה למשך יותר משלושה ימים בכוונה לצלותו לאחר מכן. (ראה אגרות משה, יורה דעה, סימן כ"ה).

<sup>3</sup> הלבוש בסימן ס"ט סעיף י"ג, עומד על כך שהשרייה תהייה ממושכת – שעה עד שעתיים. (נהגו להקל רק בשפיכת מים או אפילו בהתזה בלבד).

<sup>4</sup> שם, סעיף י"ב.

ייבוש הבשר: כלומר: התקופה, בה הבשר קפוא, אינה חשובה זמן לחישוב שלושה ימים ללא מליחה<sup>5,6</sup>. היום הצליחו ברוב בתי המטבחים בחו"ל, לסדר מליחה כשרה למהדרין, מיד אחרי הניקור.

ההיתר המעשי הוא רק לשעת הדחק, לאור הנסיבות של ייבוא בשר לצרכי המדינה<sup>7,8</sup>, או לצערינו שיש תושבים בישראל שאינם מקפידים על הייבוא הכשר ואינם מוכנים לשלם את הפרש המחיר בין בשר שלא עבר תהליכי הכשרה, לבין זה שעבר את תהליך ההכשרה.

לעומת זאת פוסקים שונים הביעו ספיקות לגבי שתי נקודות:

(א) אין להתעלם מנקודת הזמן, ולכן הבשר נחשב בשר שלא נמלח תוך שלושה ימים.

(ב) יש לראותו כבשר המונח בתוך נוזל, ובמקרה זה יש לו דין בשר כבוש – שמבחינה הלכתית דינו כמבושל, ודבר זה אסור אף הוא, לפני המליחה.

לאור מצב זה, ישנם יהודים דתיים רבים שאינם אוכלים בשר קפוא, שלא נמלח מיד.

בשנים האחרונות הוחל בייבוא בשר מפורק ואפילו מסווג לפי הצרכים של השוק. במקרה זה, חייבות פעולות הניקור והמליחה להתבצע לפני הפירוק וההקפאה. לדבר זה יתרונות הגייניים, הלכתיים וכלכליים. מבחינה גיינית, לא יהיה צורך להפשיר את הבשר לפני השימוש לצורך ההמלחה, תהליך קשה ומסובך כשנעשה ברבעים שלמים. מבחינה הלכתית, מאפשר הדבר כשרות אחידה גם למחמירים שהוזכרו לעיל. מבחינה כלכלית, ישפיע הדבר על שוק הבשר ומחיריו. כיום, לאור הדרישה לבשר טרי מחוגים מסויימים, נתנת האפשרות להעלות את מחיר הבשר הטרי לעומת הבשר הקפוא. לכשיווצר מצב אחיד תרד הדרישה לבשר טרי, וממילא ירד מחירו. כל היתרונות הללו, הם בנוסף ליתרונות האקולוגיים הנובעים מהעובדא שעודפי מלח לא ייכנסו למי השופכין בארץ.

<sup>5</sup> ראה למשל אגרות משה, יורה דעה סימנים כ"ז, כ"ח.

<sup>6</sup> הרב ע. יוסף בספרו יביע אומר חלק ב' יו"ד סימן ד', מתיר לכתחילה להקפיא ואח"כ למלוח ולבשל את הבשר.

<sup>7</sup> יש להניח שניתן להשתמש בהיתר זה גם בשעות דחק אחרות, כשלא ניתן למלוח בשר לפני הקפאתו, למשל במצבי איסורים מבחינת החוק, מצבי מלחמה כשאין כח אדם וכד'. בשעות דחק כאלו אפשר להשתמש בהיתר זה גם להקפאת עופות שישווקו למעשה ללא מליחה.

נוכח העובדא שלא כל האוכלוסיה שומרת הכשרות מוכנה לקבל היתר זה, יש צורך בסימון ברור שבשר זה שהה למעלה משלושה ימים בהקפאה עמוקה לפני המליחה. יתר על כן, האוכלוסיה התרגלה לקנות בשר מומלח ומוכשר כדין. לפיכך, אם משווקים עופות שלא הומלחו, יש לדאוג שלא תהיה פה אונאת הציבור, דבר שיוכל גם לגרום אחריו נזקים גדולים כתוצאה מהטרפתי הכלים שבושל בהם בשר זה.

<sup>8</sup> בשנים האחרונות חודש, לתועלת הרבים, שגם חלק ניכר מייבוא בשר הקפוא הומלח והודח כדין לפני הקפאתו.

## פרק ז': בעיות מיוחדות

המליחה, לשלביה השונים, הנה תהליך אופייני לשחיטה הכשרה. בכל תהליכי השחיטה, המקובלים בעולם, אין השימוש במלח מצוי<sup>1</sup>. כמו כן, מקובל היום בעולם, שהשימוש במים בתעשית הבשר הנו בעל תוצאות שליליות, הן לגבי איכות הבשר מבחינה כימית והן לגבי הזיהום הבקטריאלי שבתוכו<sup>2</sup>.

יתר על כן, היות והשרייה נמשכת חצי שעה, המליחה שעה, וההכנות לשלבים אלו וההדחה אף הן צורכות זמן, מוארך תהליך הכנת הבשר בכשעתיים נוספות. דבר זה בעל משמעות בתהליך יצור מזון.

לא נתעכב כאן על המשמעות הטכנולוגית של הדבר. ברור הוא שדבר זה מצריך טיפול אחר בבשר, לעמת הבשר מהשחיטה הלא-כשרה המקובלת בארצות חוץ. מנקודת ראות זו אין להעתיק, בשום אופן, טכנולוגיות המקובלות בארצות חוץ.

עובדא זו מצריכה שני כווני מחשבה:

(א) כיצד ניתן לפתור את הבעיות העומדות למכשול במערכת הישראלית – במתכונת שתוכל להבטיח אוכל כשר לכל האוכלוסיה ההולכת וגדלה? על פרטי הדברים נעמוד להלן.

<sup>1</sup> השימוש במלח היה קיים, בקנה מידה נרחב, בזמנים קדומים לצרכי שימור בשר. גם במקורות היהודיים נדונה שאלה זו בהרחבה. אם רוצים לשמר בשר ע"י מלח יש להדיחו מהמלח שעליו ולמלחו שנית. (מסקנה מדברי הפוסקים בנידון).

<sup>2</sup> עד היום מקובל לקרר את העופות באמצעות טבילה באמבטיות מים קרים. התעורר על כך ויכוח גדול בתעשייה. השוק האירופי המשותף, בתקנות עיבוד הבשר, נוטה להטיל איסור מוחלט על השיטה הזו. מצד שני, חסרה היום שיטת קרור, העשויה לשמש תחליף ממשי לשיטת קרור זו. ישנה כמובן האפשרות, לגמור את הייצור ולהעביר את המוצר הסופי לתעלת קרור.

ב) יש לבחון את הייצוא. יש לראות כיצד ניתן לייצא את התוצר הישראלי בשווקים, בהם קיימות תקנות המנוגדות לנהגים המקובלים אצלנו. בחינה זו חייבת להתבצע משתי זוויות ראייה: מבחינת הייצוא הכללי ומבחינת הייצוא היהודי. מנקודה הראשונה יתכן לוותר, כלומר שאין אנו חייבים להתפרנס מייצוא בשר. בנקודה האחרונה יש להעיר: ארץ ישראל חייבת להיות מרכז העם היהודי. רמת הכשרות בה חייבת להיות כזו שכל יהודי בעולם יהיה מוכן לסמוך, הן על הכשרות מישראל והן על ההוראות הבאות מישראל. לאור זאת, חשוב לתת את הדעת על יהודי התפוצות, עם קביעת נהגים במדינת ישראל.

הבעיות המופיעות בהקשר למליחה נראות באופקים שונים: א. הגיינה, ב. טכנולוגיה, ג. אקולוגיה.

## הגדרות המים והמלח

עד לכתובת שורות אלו, נתנו רק הגדרות כלליות למים, למלח וכדו'.

### המים

המים, הן מי השרייה והן מי ההדחה, חייבים להיות נקיים. הגדרות על דרגת נקיון אינן נתונות בהלכה. הללו הוגדרו, בשלב זה, רק ע"י השרותים הוטרינריים וע"י תקנות התברואה בשוק האירופי ובארה"ב, דרגת הנקיון היא דרגה של מי שתיה<sup>3</sup>.

על מנת להבטיח נקיון מים במי השרייה, רצוי להפעיל, לפחות במתקנים תעשייתיים, זרימה נגדית<sup>4</sup>. פירושו של דבר: החלפת המים תיעשה ע"י מלוי שוטף של המיכל, כשזרם המים יהיה בכיוון נגדי לתנועת הבשר. ברז המים נמצא בקצה המיכל ממנו הבשר יוצא, בעוד פתח הניקוז יהיה בקצה המיכל שלתוכו נכנס הבשר.

אותו עקרון חל גם על השטיפה<sup>5</sup>. מבחינה מעשית רצוי שהמיכל, בו יישטף הבשר בפעם הראשונה, יהיה מבודד בזרם המים מהמיכלים לשטיפות האחרות. במיכל הראשון נעשית השטיפה הגסה ולכן ייתכן ושם המים יהיו רוויי מלח.

<sup>3</sup> ביחס להגדרת המים, אין אחידות בין המדינות השונות, יש המתירים את השימוש בחמרי חטוי, כדוגמת הכלור, ויש שאינם מתירים שימוש בחמרי חטוי כלשהם.

<sup>4</sup> בתקנות השוק האירופי, תיקונים משנת 1976, הותר השימוש במים בתהליכי העיבוד, בתנאי שתסודר זרימה נגדית כזו.

<sup>5</sup> למעשה, בתקנות השוק האירופי, לא מדובר בתהליך ההכשרה והמליחה, אלא בתהליך קרור בעזרת מים. מבחינה מעשית אין הבדל ביניהם.

אסור לבשר להיות קפוא בזמן השרייה<sup>6</sup>. במדה והיה קפוא חייב לעמוד, או להשרות במים, (בנוסף לתקופות השרייה הרגילה) עד שיופשר לגמרי.

טמפרטורת מי השרייה חייבת להיות "סבירה"<sup>7</sup>. כגבול תחתון הוגדרה טמפרטורה של 8° צלזיוס.

כגבול עליון יש להכיר בטמפרטורת הבשר בעודו בחיים. זאת מתוך הנחה שאם הטמפרטורה תרד יותר או תעלה יותר, יחולו שנויים ביציאת הדם מתוך הבשר.

### תוספות למים

הוספת חמרים למים, טרם נידונה ע"י הפוסקים. יש להניח שתוספות למים, שאינם משנים את איכות המים בטעם, בריח, בדרגת נקיון הנראית ומורגשת בחושי האדם, מותרת. השאלה שישאל השואל: למה להוסיף למים חמרים שאינם משנים את איכות המים? הסיבות יכולות להיות במגמה לטיהור המים, כגון: חמרים קוטלי חיידקים (אנטיביוטיקה וכד'), חמרים הגורמים ליצירת משקעים עם הפסולת של המים וכד'.

### המלח

המלח חייב להיות מלח בישול (נתרן כלורי NaCl) יבש. גודל גבישי המלח חייב להיות לא קטן מדאי ולא גדול מדאי<sup>8</sup>. האמור הוא הגדרה כללית רחבה ביותר.

### מקור המלח

יכול להיות מי-ים או מכרות. לאור זאת, אין המלח חייב להיות מלח בשול טהור<sup>9</sup>.

### גבישי המלח

מותר למלוח במלח שהתגבש מתוך המים לגבישים טבעיים וכן מלח גם שנגרס (נטחן גס) באופן מיכני<sup>10</sup>. בענין 'מלח סלית', שהוא מלח שנתגבש מן המים בצורת

<sup>6</sup> ראה יו"ד סימן ס"ט, סעיף א', ש"כ ס"ק י"א.

<sup>7</sup> בהקפאה צנורות הדם נסתמים. בחמום הדם נקרש בתוך צנורות הדם. שני התהליכים מונעים מהדם לצאת. יתר על כן, ייתכן ותהליכים אלו גורמים נדידת דם ממקום למקום בתוך הבשר. דם שיצא אסור, ולפיכך ייתכן ודם זה נאסר, ולא נוכל להוציאו אחר כך.

חום של שמונה מעלות הוא זה שהוצע ע"י מחלקת הכשרות הארצית בטיוטא לתקנות. ישנן משחטות המרשות את השמוש גם בשבע מעלות צלזיוס.

<sup>8</sup> יו"ד סימן ס"ט, סעיף ג'.

<sup>9</sup> כך הדעה המקובלת, אם כי אין על כך נתונים מפורטים יותר.

<sup>10</sup> ראה למשל יו"ד שם, ש"כ ס"ק י"ח.



כדורים קטנים, היו חילוקי דעות. הרב הראשי הרב ש. גורן זצ"ל<sup>11</sup> נטה להתיר<sup>12</sup>, בעוד שהרב ש. אפרתי זצ"ל<sup>13</sup>, נטה לאסור<sup>14</sup>.

### דרגת יובש

ככל שמלח יבש יותר, כושר הספיגה שלו גדול יותר<sup>15</sup>, מצד שני, המלח הוא היגרוסקופי, ולכן הוא מושך מים מהסביבה וגם מהאוויר. במשחטה, ובמפעל לעבוד בשר, משתמשים בכמויות גדולות של מים ולכן האוויר עפ"ר רווי באידי מים<sup>16</sup>. לאור זאת, אם מלח עומד זמן רב במשחטה – הוא סופג מים. כתוצאה מזה, כושר ספיגתו למים ולדם הולך וקטן.

לצורך שמירה על דרגת היובש של המלח, רצוי שהמלח יועבר במנות קטנות לאיזורים, במפעלים, בהם מולחים את הבשר. חדרי איכסון המלח, או מיכלי איכסון המלח, חייבים להיות מבודדים מיתר המפעל, עם סדורי אוורור ויובש (מוציאי מים) טובים.

ניתן לייבש מלח ע"י העברת זרמי אויר יבש מסביבו, על האפשרות לייבש ע"י חום וזרמי אויר חם, מחולקות הדעות<sup>17</sup>.

<sup>11</sup> בשעת מתן התשובה, שמש כרב ראשי לת"א-יפו.

<sup>12</sup> הילכות (בטאון במועצה הדתית, תל אביב) חוברת 42, עמ' 33.

<sup>13</sup> בשעת מתן התשובה, שמש כראש מחלקת הכשרות שע"י הרבנות הראשית לישראל.

<sup>14</sup> קונטרס שבי ציון, עמ' קי"ט-ק"כ. נדפס בסוף הספר גאון צבי על מסכת חולין, ירושלים תשל"א.

<sup>15</sup> מבוסס על הנסיון.

<sup>16</sup> רוויית אדי מים באויר תלוייה בטמפרטורת הסביבה. בטמפרטורה של 0° צלזיוס האוויר רווי באדי מים בריכוז של 4.8 אלפיות. כשהטמפרטורה עולה ומגיעה עד 40° צלזיוס הרוויה היא גבוהה יותר מפי עשר ומגיעה עד ל-51.2 אלפיות. היות וכמות המים המפוזרת גדולה – הסכוי שהאוויר רווי מים גדול. כתוצאה מזה יספוג המלח כמות גדולה של מים בעיקר בימים חמים.

<sup>17</sup> לגבי מלח מבושל (מטופל בטמפרטורה מעל 40° צלזיוס – כפי שהוכחנו כבר לעיל) ומלח שרוף ישנן דעות שונות בפוסקים. יש האוסרים את השמוש במלח כזה לצרכי מליחה. במקום זה, לא כדאי להאריך במראי מקומות על פרטי הספרות בנדון.

## פרק ה':

**היבטים אחרים של נושא המליחה****הגיינה.**

בדרך כלל מליחת הבשר עצמה מצמצמת במידה קיצונית את מספר החידקים הנמצאים על הבשר. הדבר אינו נכון לגבי כל גורמי המחלות, אך נכון לגבי הרוב המכריע. מאידך גיסא, שריית הבשר עשויה להיות מקור לזיהום הבשר – שכן כמויות עצומות של בשר נמצאות באותו זמן במיכל אחד. במדה ועוף אחד מזהם, הוא עלול לזהם את כל העופות.

כפתרונות הנראים באופן באים בחשבון:

(א) זרימה תמידית של מים בכוון להתחלת השטיפה<sup>1</sup>.

(ב) שריית הבשר במיכלים קטנים יותר, או העברתם ממיכל למיכל תוך כדי השרייה.

(ג) תהליך משולב משטיפות ושריות<sup>2</sup>.

**חולים**

לחולים מסויימים השמוש בכמויות של מלח עלול להזיק. לאחרים, דווקא השמוש באחד ממרכיבי המלח הוא בלתי רצוי<sup>3</sup>.

לפתרון הדבר באים בחשבון שלושה דרכים:

<sup>1</sup> זרימה נגדית, ראה את התאור לכך בפרק הקודם.

<sup>2</sup> השהייה בכל מיכל קצרה יותר, גם הסיכון במיכלים קטן יותר, עקב הזמן בו מבוצעות השטיפות.

<sup>3</sup> מבחינה רפואית ישנם הבדלים בין החולים. יש מהם שהנתרן מזיק להם ולאחרים דווקא הכלור או התרכובות של השנים.

## א) מליחת בשר בגושים גדולים

בזמנו בדקנו את ההבדלים בכמות המלח בין השכבה החיצונית לפנימית בחזה ובירך העוף. ההבדלים היו גדולים<sup>4</sup>.

ההבדלים שנמדדו בעומק הבשר, היה בבדיקות אלו, פחות מסנטימטר אחד<sup>5</sup>. במדה וגוש הבשר גדול ועבה יותר, יהיו ההפרשים בין השכבה החיצונית לפנימית גדולים הרבה יותר<sup>6</sup>. אפשר אז לתת לחולים בשר משכבה פנימית.

## ב) חסכון במלח בשעת המליחה

ככל ששמים יותר מלח על גבי הבשר, הכמות שחודרת פנימה גדולה יותר<sup>7</sup>. כאמור לעיל, המלח חייב לכסות את פני הבשר, אך לא צריך להוות שכבה עבה על פניו. במרבית הפעמים שמולחים בשר, ובעיקר בתעשייה<sup>8</sup>, כמות המלח הנצרכת והנתנת למעשה במליחה, גדולה בהרבה מהנחוץ<sup>9</sup>.

## ג) מליחה בתחליפי מלח

המליחה הוצעה ע"י חז"ל כתהליך להוצאת דם, מכיון שהוא נמצא יעיל בשתי התכונות הרצויות, שהן: כח ספיגה מחד, והפרעה ביציאת יתר הדם ע"י הבישול מאידך. בשו"ת, ובפרסומים אחרים נדונו שאלות בקשר לתחליפי מלח, כגון: סוכר<sup>10</sup>, מלח סינוסאל<sup>11</sup>, מלח ללא סודיום<sup>12</sup> ועוד. יש לזכור שאלמנט המלח

<sup>4</sup> פרטים ראה בספר מזון כשר מן החי, ירושלים, תשמ"ה.

<sup>5</sup> פרטים בנידון זה ראה: לוינגר, י.מ. ואנג'ל, ש.: חדירת המלח והשפעתו על טבחת העוף. משק העופות כרך כ"ב, 619-616, 1976.

<sup>6</sup> באשר ליישום פעולות המליחה לחלק קדמי שלם (לאחר הניקור) היו התלבטויות שונות. באם תובטח שיטה להפיכת הבשר בכל הכוונים ללא מאמץ מיוחד, על מנת לאפשר מליחה טובה, יש להניח שניתן יהיה להפעיל שיטה זו הלכה למעשה.

<sup>7</sup> הדבר נבדק בסדרה של נסיונות במעבדתינו. התוצאות טרם פורסמו. ההסבר הוא בכך שלחץ הדיפוזי גדול ככל שכמות המלח בחוץ גדולה יותר.

<sup>8</sup> כיום בתעשייה מעדיפים לזרוק מלח על הבשר, במקום לפזר עליו את המלח. הסיבה לכך היא החסכון בזמן עבודה, שכן כח אדם יקר מהמלח.

<sup>9</sup> נשוב לדון בדבר בסעיף: אקולוגיה.

<sup>10</sup> הראשון לציון הרב עובדיה יוסף שליט"א, יביע אומר, חלק ד', יורה דעה סימן ב', ירושלים תשכ"ד. ראה גם הסכמתו לספרי מזון כשר מן החי. ראה גם להלן בהערה 56.

<sup>11</sup> מלח סינוסאל הנקי והמזוקק, מאותו חלק החרוף אסור בהסכמת אגודת הרבנים – ב' לסי' תבא תרצ"ו – מתוך פסקי תשובה סימן שמ"ב לר' אברהם פיעטרקאווסקי, חלק ג', פיעטרקוב, תרצ"ז.

<sup>12</sup> הרב י.א. ליבעס: מליחה במלח שהוציאו ממנו הסודיום. נועם, חלק י', עמ' ק"פ-קפ"ז, ירושלים. תשכ"ז.

בהגדרתו<sup>13</sup> הוא פחות חשוב מאלמנט הספיגה<sup>14</sup>. חשוב שהמלח למליחה יפעל על הבשר את פעולתו, הנעשית בכושר הספיגה שלו. בשבעה נסיונות שנערכו בארבעה מלחים (מלח בישול רגיל, סידן כלורי, אשלגן כלורי ואשלגן יודי) במשך 24 שעות, נמצאו התוצאות הבאות:

KJ	KCl	CaCl	NaCl	נסיון מס'/מלח
6,32	0,36	54,02	16,07	1
6,49	0,35	57,44	4,63	2
1,59	0,08	71,04	2,25	3
1,85	0,12	57,59	0,46	4
6,85	0,35	52,17	8,39	5
6,49	0,35	57,43	8,00	6
2,83	0,07	75,04	2,23	7
4,63	0,24	60,68	5,36	ממוצע

נסיונות מליחה במלחים שונים – עבור חולים שאסור להם לקבל מלח בישול רגיל

החלפת הנתרן בסידן נותנת מלח בעל כושר ספיגה גדול, בעוד החלפתו באשלגן מורידה באופן ניכר את כח הספיגה של התוצר הסופי. אם הנתרן מוחלף באשלגן וגם הכלור מוחלף בIOD, מתקבל מלח שכושר הספיגה שלו שווה למעשה<sup>15</sup> למלח הרגיל. המסקנה מנסיונות אלו היא שבחירת מלח, כתחליף למלח הרגיל לצרכי מליחה, חייבת להיעשות לפי שיקולים של כושר ספיגה.

## טכנולוגיה

בשר המומלח בדרכי המליחה הרגילים מכיל כמויות גדולות של מלח, ובעקבותיו גם מים. המרוכזים בחלקם בכיסי מים תת עוריים. בשר זה אינו מתאים עבור חלק מתהליכי הייצור המקובלים בעולם.

<sup>13</sup> מסקנה זו שמעתי מפי מוהר"ר ש.ז. אויערבך זצ"ל. מלח בהגדרתו המלאה חשוב לגבי קרבן. כאן הקובע הוא הפעולה.

בהקשר זה יש לציין שהגאון רבי א. מסוכאטשוב זצ"ל, בספרו אבני נזר (אורח חיים חלק ב', הלכות פסח סימן תקל"ב) מביא: "כתבו בספרי הרופאים כי צוקער הוא מלח, והרה"ג ר' אלעזר שהיה אב"ד דפה, סיפר מחותנו הגאון מליסא זצ"ל (בעל חוות דעת והנתיבות) שמלח בשר עם צוקער, ובספר מנחת חינוך מצוה קי"ט בסופו בשם ספר הלכות קטנות אע"פ שהוא מתוק... צוקער כמלח לכל דבר..."

אם יש המחשיבים סוכר כמלח, אפילו לקרבנות, ודאי שנוכל להחשיב מלחים אחרים למלח, לצרכי מליחה, באם הם עושים פעולת המלח. מאידך, פוסק מוהר"ר עובדיה יוסף, ראה הסכמתו למזון כשר מן החי, שאסור למלוח בשר בסוכר.

<sup>14</sup> ספיגה והריסת החלבון בשכבות החיצוניות.

<sup>15</sup> בעיבוד סטטיסטי של התוצאות.

לפתרון הבעייה יש לשאוף בשלושה כוונים: א) פיתוח טכנולוגיות לייצור מוצרי בשר שאין לעודפי מלח משמעות<sup>16</sup>. ב) פיתוח טכניקות המאפשרות הוצאת עודפי מלח מהבשר. ג) הכנסת פחות מלח לבשר<sup>17</sup>.

## אקולוגיה

כיום בעיית זיהום מי התהום ומערכות סילוק מלחים מהוות בעיות מרכזיות. מכיוון שהמליחה, בעיקר במפעלים, דורשת כמויות נכבדות של מלח, הרי זה מעורר את בעיית עודפי המלח<sup>18</sup>.

חישובים שבהלכה מראים שתצרוכת המלח היא בסדר גודל של 2-5 אחוז מכמות הבשר<sup>19</sup>. החישובים הם חישובי נפח ולא משקל<sup>20</sup>. לנוכח הפרשי המשקל הסגולי נוכל להגיע ליחסים של 4-10 אחוז ממשקל הבשר. בחלק ממשחטות ההודיים תצרוכת המלח מגיעה ל 40-60 לק"ג<sup>21</sup>, שעור המתאים פחות או יותר לנאמר. לעומת זאת, בשחיטת פרגיות הערכים שמצאנו היו גבוהים בהרבה<sup>22</sup>.

הפתרון לבעיית עודף המלח נתון בשני כוונים: א) פיקוח יעיל על צורת המליחה, ב) ניצול יעיל של המלח לאחר המליחה.

## מליחות הבשר

בעופות המליחה האידיאלית היא בעוף השלם, אשר אין בו קרעי עור, אלא בצוואר במקום השחיטה, במקום הוצאת האברים ובתחתית הירכיים, במקום שחותכים את הרגלים. אם העוף קרוע יש למלוח גם את מקום הקרעים. בטבלא הבאה נראה את המליחות בעוף השלם ובעוף הקרוע.

<sup>16</sup> יש להעיר שחלק גדול ממוצרי העוף (בעיקר הודיים) המשווק כיום לחו"ל (לשוק שאינו כשר בעיקרו) הם מומלחים כדת וכדין. גם מקונים אלו לא מתקבלות תלונות על מליחות יתר. גם בתעשיית המוצרים רואים אנו שאין עודפי מלח. עפ"ר צריך להוסיף למוצרים מוגמרים, כמו נקניק, עוד מלח.

<sup>17</sup> ראה להלן בסעיף האקולוגיה.

<sup>18</sup> בשעת טהור השפכים, האלמנט היחיד שאינו מושמד הוא המלח, ולכן מצד אחד הסכנה הגדולה בעודפי מלח, ומצד שני חוסר האפשרות לטהר ממלח, פרט לסילוקו לאחר ייבושו ע"י השקעה.

<sup>19</sup> ע"פ יו"ד סימן ס"ט סעיף ט' בהגה"ה.

<sup>20</sup> מסקנה כללית לגבי כל השעורים שבהלכה. למעשה יש להסיק כך, לפחות במקום שהדבר לחומרא.

<sup>21</sup> בדיקות משתי משחטות הודיים.

<sup>22</sup> בדיקות משתי משחטות לתרנגולות מראות כמויות שבין 30 ל-80 אחוז. המספרים כה גבוהים, בעיקר בגלל הגוף הקטן של הפטמים, כלומר: גודל השכבה החיצונית גדולה בהרבה ביחס לנפח.

השפעת שטיפה על ריכוז המלח בבשר, בעוף שלם ובעוף עם קרעי עור.  
הערכים נתונים באחוזים כהמשקל ההתחלתי של הדוגמא

דוגמת הבשר	פקורת לפני מליחה		לאחר שעה מליחה ושטיפה באמבטיות		לאחר שעה מליחה בשטחיה לפני תליה על הסרט	
	שלם	קרוע	שלם	קרוע	שלם	קרוע
חזה						
שכבה חיצונית	0.1	0.1	2.4	2.2	1.2	0.9
שכבה פנימית	0.1	0.1	1.8	1.2	0.5	0.3
שוק						
שכבה חיצונית	0.1	0.1	2.6	1.8	0.7	1.5
שכבה פנימית	0.1	0.1	1.8	1.0	0.3	0.7

### פיקוח יעיל על צורת המליחה

הפיקוח היעיל על צורת המליחה, צריך להיעשות באמצעות מכוונות למליחה. מכוונות מליחה על בסיס של תוף מסתובב, שבו הבשר מתגלגל בתוך המלח, קיימות בעולם.<sup>23</sup> שטה זו הנה בעלת חסרונות רבים<sup>24</sup>. ולכן מוצע להכין מערכת המפזרת מלח על העוף, או הבשר, מכל צדיו; וכן מתיזה את המלח על השכבות הפנימיות מבפנים בלחץ חזק<sup>25</sup>.

מליחת רבעים שלמים של בשר עשויה לפתור חלק מבעיית המליחה של הבשר. כדי להבטיח מליחה סדירה, יש להתקין שולחנות שיסובבו את רבע הבשר בכל זווית ע"מ שיומלחו מכל הצדדים.

### ניצול יעיל של המלח לאחר המליחה.

בשלושה מקומות, במהלך תהליך המליחה, מוצאים אנו עודפי מלח שיש להשתמש בהם.

(א) מלח שנופל מהעוף מיד בשעת המליחה, שלא הגיע לבשר כלל. מלח זה אינו חשוב מלח שמלחו בו. הבעיה היא מה מצב הלחות שבו? במדה והוא לח מדי, יש צורך לייבשו. על תהליך הייבוש דנו כבר מקודם.

(ב) מלח שנופל במשך הזמן שבו הבשר שוהה במלחו.

(ג) מלח שנשטף מהבשר ונמצא במיכלי השטיפה (ההדחה).

<sup>23</sup> במספר מפעלים בארה"ב מופעלת שיטה זו מכבר.

<sup>24</sup> כגון: המלח אינו מגיע בבטחה לכל נקודה. כמו כן, מלח נופל מהבשר ומגיע מיד לשימוש חוזר.

<sup>25</sup> מסקנת השיחה בנושא זה עם שני הרבנים הראשיים לישראל. לאחר הכנת מודל נסיוני של המכשיר, יצטרך להתקיים דיון חוזר בפרטיו.

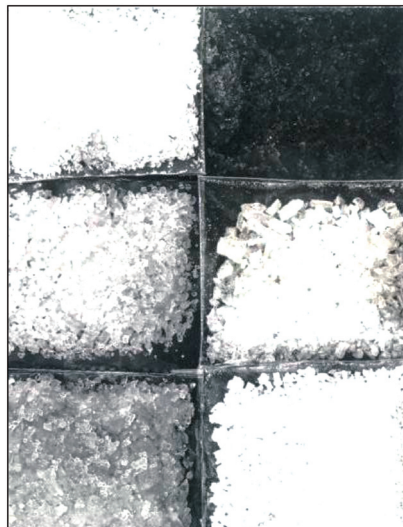
המלח משתי הקבוצות האחרונות חשוב מלח שמלחו בו. מלח זה פסול למליחה נוספת. במדה ואפשר להשתמש בו לשמושים אחרים, כמו עבוד עורות והזנת בעלי חיים – הרי טוב. למעשה ישנם עודפים שאין מה לעשות בהם והם מהווים מטרד אקולוגי.

לברור כח הספיגה של מלח שמלחו בו נערכו נסיונות. פירוטם להלן:

מלח מנוקה מיובש בתנור	מלח חריש מיובש בתנור	מלח מלובלך מהעוף	מלח חריש מהמשחטה	נפיון/מלח
1.71	1.75	1.19	1.64	1
1.56	1.76	1.36	1.41	2
1.70	1.39	1.28	1.82	3
1.67	1.74	1.33	1.52	4
1.62	1.75	1.39	1.59	5
1.65	1.68	1.31	1.60	ממוצע
0.06	0.16	0.08	0.15	SD

$0.2 < P < 0.25 \leftarrow 4$ ;  $0.3 < P < 0.4 \leftarrow 3$   $P < 0.005 \leftarrow 2$ ;  $P < 0.005 \leftarrow 1$   
 $P < 0.005 \leftarrow 6$   $0.2 < P < 0.25 \leftarrow 5$

התוצאות מראות: מלח שמלחו בו הנו בעל כח ספיגה גרוע מאשר מלח חדש. לעומת זאת, רחיצה יסודית של מלח בתמיסה רוויית מלח נותנת מלח נקי, אשר כח הספיגה שלו שווה בערך למלח החדש.



מצבים שונים של מלח בישול. משמאל מלמעלה למטה: מלח כפי שנגיע מבית החרושת, באמצע במשחטה לפני המליחה, במשחטה אחרי המליחה. מימין מלמעלה למטה: רווי בדם, לאחר שטיפה חזקה במים, לאחר יבוש – מצבו דומה למלח הבא מבית החרושת

מבחינת ההלכה אין להתיר למלוח במלח שמלחו בו<sup>26</sup>. כמו כן אין לייבש מלח בחום<sup>27</sup>. לפיכך, מבחינה מעשית, ניתן לייבש את המלח הרחוף היטב בשמש, או בזרמי אויר יבשים, לאחר מכן לערבב שליש מלח משומש – מנוקה בשני שלישים מלח חדש – באמצעות מערכת ערבוב טובה. מלח זה ראוי למליחה<sup>28</sup>, והשמוש בו פותר למעשה את רובה של בעיית עודפי המלח. ייתכן שיש החוששים שבמלח שמלחו בו יש חשש אכילת דם. הניקוי של המלח יוכל להיעשות עד שלא ייראו עקבות דם אפילו במיקרוסקופ. אם מנקים את המלח מיד אחרי השימוש בו, אין חשש כבוש ובוודאי יש במלח ששים כנגד הדם.

### המלחת המים ע"י המלח

ככל שכמות המלח מומסת ע"י מי ההדחה גדולה, יותר מי הדחה נחוצים, ונעשים מלוחים. ניתן להתגבר על זה באמצעות השיטות הבאות:

(א) שולחן ניפוץ. לאחר שעת השהייה במלח יש לנער את המלח מעל הבשר, לפני הדחתו במים<sup>29</sup>. לצורך זה מוצע מתקן שיתן זעזועים פתאומיים לבשר, מספר פעמים לפני הכנסו למים. כמו כן ייתכן להפיל את הבשר מגובה או לתת לו לנוע בתוך תוף מסתובב שדפנותיו רשת.

(ב) הדחה ראשונה במים רוויי מלח. במדה וההדחה הראשונה נעשית באמצעות טבילה או שטיפה במים מלוחים, מתקבל משקע של מלח בתחתית המיכל. מלח זה ניתן להוציא כמעט במלואו ללא המסה במים.

### הוצאת החלב מהעטין [מהכחל]

החלב שנחלב מהבהמה הטהורה בחייה הוא חלבי. מה דינו של חלב שחוטא? כל מה שנמצא בבהמה הוא חלק ממנה. לכן, יש לנו ספק, מה דינו של חלב הנמצא בעטין אחרי השחיטה. הוא מצד אחד חלב ומצד שני בשר. לפי זה, יש פוסקים הפוסקים שאסור לאכול עטין בכלל<sup>30</sup>. ההלכה היא שחלב שחוטא הוא מדרבנן<sup>31</sup>. לכן נפסק שצריך להוציא את החלב מהעטין, ע"י חיתוך העטין שתי וערב וללחוץ אותו אל הכותל [או לחתוך בו הרבה חתכים<sup>32</sup>]. אחרי זה ניתן לצלות את הכחל [או למולחו], בפני עצמו<sup>33</sup>. אחר כך מותר לבשלו [בפני עצמו ולא עם בשר אחר].

<sup>26</sup> יו"ד סימן ס"ט, סעיף ט' בהגה"ה.

<sup>27</sup> למעשה יש להחמיר בדבר.

<sup>28</sup> מסקנה זו נובעת ממשקנות חלקיות שונות שבהן נכלל גם שמוש במלח חדש, במדה שהיתה מספיקה גם בלי הישן, אלא שמבחינה טכנית הדבר כמעט אינו בר ביצוע.

<sup>29</sup> לשיטת המחבר סימן ס"ט, סעיף ז'.

<sup>30</sup> מדברי סופרים. יו"ד צ' א'.

<sup>31</sup> חולין קי"א א'.

<sup>32</sup> הגהה שם.

<sup>33</sup> יו"ד צ' ג'.



---

## פרק ו': צלייה

---

הזכרנו כבר, שיש דרכים נוספות להוצאת הדם. באופן מעשי רק הצלייה באה במקום מליחה. ההצמטה בחומץ או ברותחים נזכרת במקורות ולפי מנהגים שונים נעשית אחרי המליחה.

לא כן הצלייה. 'הצלי אין צריך מליחה, לפי שהאש שואב הדם שבו מעצמו'.<sup>1</sup> המחבר הדגיש את המלים הדם שבו, והכוונה היא לדם שבתוך החתיכה ולא דם שטפטף עליה מבחוץ. לכן הוא מדגיש<sup>2</sup> שאין חיוב להדיח את הבשר לפני הצלייה. מצד שני, אם הבשר נמלח, רק במלח ולא שהה במלחו את זמן המליחה, יש בעיה של הדם הנמצא במלח שעל הבשר. הצלייה מוציאה את הדם, בחלקו, מתוך המלח ושמה אותו על הבשר. מצד שני, האש שואבת רק את הדם שבבשר ולא את הדם שהגיע עליו. לכן כותב הרמ"א בהגהה: 'ויש אומרים דצלי בעי הדחה תחילה (לשטוף כל דם שעל הבשר)... והמנהג להדיח תחילה וגם למלחו קצת, כאשר נתחב בשיפוד וצולחו מיד [קודם שיתמלא המלח דם]'.<sup>3</sup>

הצלייה על האש צריכה להיות בצורה כזו שהפתח של החתיכה, אם זו אינה חתיכת בשר רגילה שאין לה סגירה, יהיה למטה, כדי שהדם שישאב מתוך החתיכה יוכל לטפטף החוצה. מדובר למשל כשצולים עוף או כבש שלם, אפילו ללא ראש או איברים.

אם הבשר לא נמלח מקודם, אסור להשתמש בנוזל שיצא, שכן הוא נחשב לדם. אם הבשר נמלח בתהליך המלחה שלם, היוצא ממנו אח"כ הוא מוהל ומותר באכילה.

---

<sup>1</sup> יו"ד ע"ו א'.

<sup>2</sup> שם סעיף ב'.

<sup>3</sup> שם, על פי הגהת שערי דורא.

הצלייה צריכה להיות כך, שכל השכבה החיצונית, מכל הצדדים תהיה צלוייה. נוהגים להוריד את הבשר מן השיפוד או מן הרשת עליו נצלה מיד אחרי הצלייה כדי שלא יבלע משהו מהמתכת עליו נצלה. את הבשר שנצלה כהלכה מותר לבשל אחר כך.

### **צליית הכבד**

כבד יש לחתוך שתי וערב כדי שיהיה לדם פתחים לצאת, [בכבד בהמה, בעוף מספיק להוריד את המרה] שכן השכבה החיצונית היא סגורה, ולצלות על גבי אש פתוחה<sup>4</sup>. במקרה המיוחד של כבד אין להתיר ע"י מליחה בלבד. אם החתיכה נצלתה עד כדי כך, שבכל השכבה החיצונית אין איזור שלא נראה צלוי, מותר לבשל את הכבד אחר כך, פרט למקרים בהם הצליה היתה שלושה ימים אחרי השחיטה, שאז אסור לבשל אפילו אחרי הצליה.

---

<sup>4</sup> יו"ד סימן ע"ג.

---

פרק ז':

## נתינת הלם חשמלי בבשר לפני המליחה

---

נשאלנו פעמים רבות, האם מותר לתת מכת חשמל לבשר אחרי השחיטה ולפני המליחה (Electrical stimulation). זרם זה גורם להתכווצות השרירים, ליצירת חומצה, לריכוך הבשר ולשינוי צבע הבשר לאדום בהיר. המטרה לגרום להבשלת הבשר במהירות גדולה יותר ולהוצאת כמות דם גדולה. לכאורה תהליך זה חיובי לצרכי השחיטה היהודית. יחד עם זאת, לא ברור האם הדם יוצא מאיזורים מסויימים ונכנס לאיזורים אחרים. מכיוון שכך, מביא בשו"ת מגד יהודה<sup>1</sup> שיש לאסור. הוא מצטט תשובה של הרב וואזנר אליו התומכת בשיטתו. עד שלא יתברר, מה בדיוק קורה עם הדם, אין בידינו להתיר. ראה לעיל עמודים 61-62.

---

<sup>1</sup> לרב יהודה משולם דוב פאלאטשעק, ברוקלין תשנ"ד, בסימן י"ט.

## תקציר

### מליחה

אכילת דם אסורה. חלק ניכר מכמות הדם יוצאת בשחיטה. חלק נוסף מהדם יוצא בתהליכי הניקור, בחיתוך והוצאת צינורות הדם ופתיחת הלב וחיתוך הכבד. הדם הנשאר באיברים הוא אינו ממש דם ולכן אין בו איסור, כל זמן שהוא בבשר. אם הוא יוצא הוא אסור. אם הוא יוצא מהבשר ונכנס בחזרה, על ידי תהליכי הבישול, הוא אוסר את הבשר. לכן קבעו חכמינו שישנם מספר דרכים למנוע תהליך זה. החשוב ביותר הוא תהליך המליחה. לפני המליחה מרככים את הבשר במים. למעשה שורים אותו למשך כחצי שעה במים פושרים. אחר כך מולחים אותו מכל צדיו. תהליך זה מושך את הדם מהשכבה החיצונית ובהתאם לזמן פעילות המלח גם משכבות פנימיות. בתהליך המליחה עומד הבשר שעה במלח. התוצאה היא שבנוסף ליציאת הדם, צנורות הדם והשכבה החיצונית עוברים הצמחה (דהנטוריזציה), המקשה על הדם הנמצא בבשר לצאת. לכן נחשב הבשר כאילו אין בו דם ומה שיצא ממנו אח"כ נחשב כמוהל בלבד. אחרי המליחה שוטפים את הבשר מהמלח ע"י שלוש שטיפות יסודיות. את הלב צריכים לפתוח לפני המליחה ואת הכבד יש לצלות על אש פתוחה.

בפרק זה נידונו אספקטים שונים של המליחה. כיצד אפשר למלוח את הבשר עבור חולים שאסור להם לקבל את אחד המרכיבים נתרן או כלור. נבדקו מלחים אחרים והושוו תופעות הספיגה. כן נידונו בעיות זיהום המים, אפשרות לנקות את המלח ולהשתמש בו שוב.

כמו כן נידונה השאלה של מתן זרם חשמלי לבשר, הגורם ליציאת דם נוספת, ומה משמעותה מבחינת ההלכה.