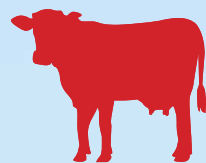


# שוחטי הפרות הקדושות

מאות אלפי פרות בשנה, טונות של בשר מדי חודש ועשרות קבוצות של שוחטים ואנשי כשרות שעוזבים את הבית לחודשים ארוכים, נודדים לנכר ומעבירים חודשים ארוכים בערבות הפרא של דרום אמריקה | ארי וארי במסע מסקרן אל יילות השוחטים של ארגנטינה ואורוגוואי

כתבו וצילמו: ארי זיבוטובסקי וארי גרינשפן



אנחנו נכנסים למתחם המגודר המרובד במדשאות. לשמאלנו רחבת חנייה ולפנינו בריכת שחיה. מימין, בניין רחב ידיים, בעל מטבח ענק שממנו עולים ניחוחות של ארוחת צהריים מושקעת. מאחורי המטבח עומד בית מדרש, בו ישבו כמה אברכים בגיל העמידה שקיבלו את פנינו בחמימות והזמינו אותנו להצטרף אליהם לקראת הפסקת המנוחה המתקרבת. לא הייתה זו עיירת פנסיונרים בצפון ניו-יורק או כולל מרשים לבני גיל הזהב במרומי הגליל, אלא חצר ובית עבור צוות עמלני של שוחטים, בודקים ומשגיחים באורוגוואי, המספקים את תצורת הבשר עבור יהודי ארץ ישראל.

הם כאן ללא משפחותיהם, בארצות המרוחקות של דרום-אמריקה, כדי לייצר ולהשיג על הבשר שיוגש בבתי ישראל לכל אורך השנה, אבל במיוחד בתקופות החגים העמוסות. יצאנו לבקר אותם, כדי שנוכל להבין טוב יותר מה כרוך בייצור הבשר שאנו אוכלים.

תחום הבשר הכשר תמיד היה עסק רציני. כפי שכבר למדנו פעם פעם, כנערים בני 19 שתחום השחיטה ריתק ומשך אותם, והצליחו לארגן טיול לבית המטבחיים בניוארק, ניו-ג'רזי, בפיקוחו של הרב פנחס טייץ זצ"ל. הרב טייץ עלה אתנו אז ללשכתו הגדולה מחופת לוחות העץ של בעל המשחטה, וכשהצצנו לחדר האמבטיה עטוי השיש, הופתענו לגלות מכשיר טלפון צמוד לקיר. היה זה לפני דור מכשירי הסלולר, והרב טייץ הסביר ששינוי של אחוז אחד אפילו במחיר לקילו של פרה, יכול להפוך לסכום עצום בדולרים, כך שבעל המשחטה חייב היה להיות 'מחובר' כל הזמן לשוק כדי לדעת מתי להוריד ומתי להגביר את קצב השחיטה. שוחטים שנוסעים למדינות רחוקות אינם תופעה חדשה. בדרום-אפריקה סיפרו לנו מקורות מהימנים על שוחט דובר עברית שטס לנמיביה לערוך שם שחיטה כשרה. כשעצרו אותו בשדה התעופה בשל הסכינים הגדולות שברשותו ושאלו לשם מה הוא נושא אותן עמו, הוא ענה באנגלית עילגת: "אני הורג בשביל היהודים". הוא נעצר על אתר והשגרירות הישראלית הוצעה והתגייסה למשא ומתן מול הרשויות עד להבהרת אי-הבהנה הזו.





בשר כזה לאחר הפרשתו ('אגרות משה' יו"ד, א', כ"ז וב', כ"א).

מכיוון שהרבנות הראשית התירה בשרים אלה, בעוד ארגוני הבד"ץ אסרו אותם, הפך הבשר הקפוא למחלוקת כשרותית גדולה שנמשכה לכל אורך שנות השבעים, השמונים והתשעים. היום, השאלה הזו כבר לא רלוונטית. תודות למאמץ המשולב שנעשה בשיתוף פעולה של כל ארגוני הכשרות עם בעלי המפעלים בדרום-אמריקה מתבצעת היום המליחה, כאן, במפעלי הענק לבשר הכשר. כשמדברים כאן על מליחה, לא מדברים על קרש המליחה, פיסת העץ שסבתותינו נהגו למלוח עליה את העופות. מדובר בחדרי מליחה אוטומטיים מעוצבים בתחכום רב, בהשקעה של מיליוני דולרים, שנבנו בכל בתי המטבחים, שאליהם מוסעים נתחי הבשר הטריים על גבי וויים תלויים ממסילה ארוכה בתקרה. מכיוון שהבשר חייב השרייה במים לפני המליחה, המסוע האיטי גורר את הבשר בתוך אמבט מים במשך חצי שעה, אחריו מתרומם המסוע לאט לאט ומוציא את הבשר מהמים, כשאז, תחת עיניו הפקוחות של המשגיח, מכסים פועלים את הבשר בכמות נדיבה של מלח מכל צדדיו. נתחי הבשר הגדולים ממשיכים להסתובב באיטיות סביב החדר במשך שעה נוספת, שאחריה המלח מוסר בשיטת 'שטיפת רכב', בעזרת זרנוקי מים עזים.



אווירה מסוג אחר. מכינים ארוחת צהריים בוילת השוחטים

המפרידות בין אחוזה אחת לרעותה, כשבכל אחת מהן מטיילות אלפי פרות הרועות באחו. הפרות הללו חופשיות להסתובב כאוות נפשן ומקבלות את מזונן הטבעי ללא הגבלה, מה שתורם לבריאותן של הבהמות ולמיעוט הטריפות בהן.

## מלח מים, מלח מים

פעם, כשאנשים היו שומעים על בשר מדרום אמריקה, מיד היו מגיבים בספקנות או בהתנגדות. זה קרה כי בעבר הלא מאוד רחוק, רוב הבשר שיובא לארץ מדרום-אמריקה הוקפא ונשלח ארצה עוד לפני שהומלח. מליחת הבשר במשטות דרום-אמריקה הייתה מבצע מורכב מדי, כך שתהליך המליחה נעשה באיחור של מספר שבועות, לאחר שהופשר הבשר בארץ.

מבחינה הלכתית, חובה למלוח את הבשר תוך שבעים ושתיים שעות משעת השחיטה, ולא, הוא יהיה אסור יותר במליחה. אבל, מאז שהומצאו שיטות ההקפאה המתקדמות, השאלה שנידונה בקרב הפוסקים הייתה האם ההקפאה לפני המליחה יכולה לעצור את השעון. היו מגדולי הפוסקים הקדומים (ה'מנחת יעקב' שמובא ב'באר היטב' ס"ט, ח'; וה'פרי מגדים' ב'שפת דעת' ס"ט, ס') שטענו כי ההקפאה אינה מאריכה את הזמן שנקבע בהלכה; אחרים (כדוגמת מרן רבי חיים עוזר גרודז'ינסקי, בעניין בשר קפוא שנשלח לגרמניה בשנת תרצ"ד, 'ערוך השולחן' יו"ד ס"ט, ע"ט; 'יד יהודה' ס"ט, נ"ט; מרן רבי עובדיה יוסף ב'ביעור אומר' ח"ב יו"ד ח"ד ו'ביחווה דעת' ו', מ"ו) התירו אותו לכתחילה. מרן רבי משה פיינשטיין לא אהב זאת, אך הסכים בדיעבד, שניתן יהיה למלוח

המדינות האלו בהן אנחנו מבקרים מהוות יחד עם פולין, את המקור העיקרי לבשר הכשר בארץ. גם בארץ ישנה שחיטה של ראשי בקר - כולל בקר שגודל בארץ כמו גם בקר שיובא מחו"ל - אבל הבשר המיובא מכסה כ-70% מצריכת הבשר. בעבר נהגה מדינת ישראל לייבא בשר ממגוון מדינות בעולם, ביניהן צ'כוסלובקיה, הונגריה, פולין ואפילו אריתריאה, אך בעשרות השנים האחרונות המקור הראשי הוא דרום-אמריקה, בעיקר ארגנטינה ואורוגוואי, שכל אחת מהן אחראית לכ-40% מהשוק, כשכמויות קטנות יותר של בשר מגיעות מברזיל ופראגוואי. אחוז משמעותי מהשחיטה הכשרה בדרום-אמריקה משווק גם לשווקים הכשרים בארה"ב. יש כל כך הרבה שחיטה כשרה בדרום-אמריקה שבכל רגע נתון יכולים להיות לא פחות מ-35 עד 40 צוותות שוחטים, המתפרשים על פני כארבעים בתי מטבחים ברחבי היבשת. במדינות הדרום-אמריקניות האלה, ישנן עשרות משחטות בקר שנועדו לטפל בפס הייצור הכשר. בעוד שרוב המשחטות באורוגוואי נמצאות בטווח נסיעה של שעה מהעיר הגדולה, רוב המפעלים בארגנטינה מצויים במרחק שעות נסיעה ארוכות משדה התעופה הקרוב ביותר, כך שהשוחטים נאלצים לטוס לבואנוס-אייירס ומשם הם ממשיכים בנסיעה של 12 שעות באוטובוס-לינה כדי להגיע לאזור המפעלים. בשעה שעשינו ברכבנו השכור את המסלול הזה, תפסנו לפתע מדוע מדינות אלה מייצרות כל כך הרבה בשר. יש שם קילומטרים על גבי קילומטרים של שדות מרעה מלבבים, מישורים פוריים עם שפע של מי גשמים. אדם יכול לנסוע שעות ארוכות בלי לפגוש אדם או אות לנזקחות אנושית כלשהי מלבד גדרות התיל



מליחה בהשקעה של מיליונים. חדר ההכשרה במשחטה

כשאנחנו שואלים אותך לדעתו על ארגוני הכשרות השונים, כמי שנמצא בשטח ומכיר כל פינה, הוא מסרב בתוקף לענות "כל ארגון כשרות צריך לבנות לעצמו את שמו הטוב, אך לעולם לא על ידי השפלת אחרים" הוא אומר



מקווה לפני השחיטה. ארי גרינספן על מדרגות מקווה השוחטים



שוחטים את הארוחות בחצר. ארי וארי על רקע המשחטה

## וטרינר, שוחט, משגיח

בחודשים בשנה שבהם הוא אינו נמצא בדרום-אמריקה, הרב אהרון טביב חי בדירה צנועה ומסודרת בבני ברק. בשאר הזמן, הרב טביב - בעברו מנהל הספרייה התורנית ברמת גן - משמש כראש צוות שוחטים ומשגיחים בכנה. הוא כבר יהודי כבן שבעים, אך עדיין ממשיך לעבוד במרץ. בתחילה, כשהחל לנסוע לחו"ל, היה נוסע רק לחודש אחד, והיה שולח מכתבים הביתה כל יום ויום. היום, כשגדלו ילדיו והטכנולוגיה התפתחה, הוא נוסע לפעמים לשלושה חודשים אפילו, כשלעתים אשתו מתלווה אליו. גם אם לא, הוא עדיין יכול לשוחח איתה מספר פעמים ביום.

הרב טביב נולד בתימן ועלה לארץ כילד רך. הוא למד בישיבת פוניבז', שם פיתח את אהבתו לספרים וניהל את הספרייה הלא-גדולה של הישיבה. אולם, השפעה מצד בני משפחה גרמה לכך שהרב טביב לא יכלה את כל ימיו בקרב הספרים. חמיו היה אחד השוחטים המפורסמים באותה תקופה, שלימד רבים מבני הדור הצעיר את מלאכת השחיטה, ביניהם גם את הגאון רבי שלמה מחפוד. הרב טביב למד שחיטה והחל מנסה את ידו גם בשחיטה - 'ספרא וסיפא' כפשוטו.

במשחטות התעשייתיות, המודרניות, יכולה להתבצע שחיטה בפחות מששים שניות. הרב טביב, אחד מראשי הצוות המוערכים ביותר בתחום, משתדל לוודא שאף שוחט אינו מתעייף ותמיד ניצב מוכן כשהבהמה מובאת לשחיטה. לכן, הוא עובד תמיד עם עוד שלושה שוחטים במקביל: האחד שוחט, השני בודק את הסכין והשלישי נח. אחרי כמה דקות, הם מחליפים תפקידים, כך שכולם מעורבים כל הזמן, ערניים ומסוגלים לבצע את תפקידם באופן האופטימלי.

מאחר שהמפעלים שבהם ביקרנו מייצרים גם





**הקמפוסים  
כוללים בדרך  
כלל מקוואות  
פרטיים, בדומה  
למקוואות  
המצויים  
במפעלים  
עצמם. בעוד  
שאין כל חובה  
לטבול במקווה  
טרם השחיטה,  
והשוחטים  
שאינם חסידיים  
מסתייגים  
לפעמים מעצם  
הרעיון, שוחטים  
חסידיים רבים  
לא ייגשו  
לשחיטה טרם  
טבילה**



500 בהמות ביום. חצר המשחטה



הוי ייחודי. צוות השוחטים והבודקים במנוחה.



תנאים רוחניים ופיזיים. בבית הכנסת

בשר שאינו כשר, משגיחים מיוחדים נדרשים לוודא שהבשר הכשר נותר בהפרדה מלאה ומוחלטת מהבשר שאינו כשר. המשגיחים, שמגייעים למפעל מכורבלים בסוודרים עבים בשעה שרוב העולם ישן (להוציא המתחם שבו מתבצעת השחיטה עצמה, המפעל כולו הוא כמו מקפיא אחד ענק), בודקים כל נתח בשר מול רשימה מרכזית, מקבלים את פניו של כל עובד כדי לוודא שהסכינים והכלים שלו כשרים, ופוקחים עין קרובה על כל תווית כשרות. באחד המפעלים ראינו שלוש צנטריפוגות שנועדו לניקוי לשונות, אבל אחת - עם זרם מים קרים משלה - הייתה נעולה. רק למשגיח יש את המפתח אליה. בשורה התחתונה: ישנן הרבה מאוד מלכודות לאורך הדרך שמתחילה במרעות הבקר ומסתיימת בסיר הטשולנט שלכם, למרות שצוותות השחיטה עושים את כל המאמצים כדי לוודא שלא יהיו תקלות במערכת.

נוסף על השוחטים, לבודקים (הבודקים את איברי הבהמה השונים) והמשגיחים, נמצא בשטח גם הוטרנר המקומי שבודק את איבריה הפנימיים של הבהמה לאיתור מחלות. כדי להבטיח שהבדיקות הוטרנריות המקומיות בדרום-אמריקה עומדות בסטנדרטים הישראליים, משרד החקלאות הישראלי שולח וטרינרים משלו לביקורות פתע בשחיטות שם. זהו הליך מקובל בכל המדינות המייצאות בשר לארצות אחרות. ישנן גם ביקורות פתע של נציגים מטעם הרבנות הראשית הישראלית, שיש להם הרשות להיכנס לכל המפעלים ללא הודעה מראש. כל המפעלים, גם אלה שבהשגחת ה"בד"ץ, נמצאים בהשגחת הרבנות הראשית.

## שאלה של מחיר

במדינת ישראל קיים חוק המכונה 'חוק הבשר', והוא קובע, בין היתר, שכל הבשר המיובא חייב לעבור את אישור הרבנות הראשית. מסיבה זו, כל חבר צוות שיוצא לחו"ל, ולא משנה מטעם איזה ארגון כשרות הוא עובד, חייב לקבל את אישור

## שוחט בן שוחט

למרות שישנם כמה וכמה מפעלים בטווח נסיעה מהקהילה היהודית בבואנוס-איירס - בהם חברי צוות השחיטה מתערים בקרב הקהילה המקומית - באזורים אחרים, מרוחקים יותר, שבהם יש מעט מאוד חיבור ליהדות, הקהילה מנצלת היטב את השוחטים. בפראגואאי, למשל, בה ישנה קהילה קטנטנה ממש שאילולי השוחטים לא הייתה משיגה בשר כשר, הצוותות שוחטים גם מאות עופות עבור יהודי המקום.

אך כיצד מסתדרים השוחטים עצמם? ובכן, אם העסק שלכם מבוסס על שליחת קבוצת אנשים חרוצים ומסורים למרחק של אלפי קילומטרים מהבית והמשפחה למשך חודשים ארוכים ורצופים, עליכם לדאוג לכל צרכיהם הפיזיים והרוחניים. וכך, בכל עיר שאליה הגענו, דאגנו לבקר בקמפוס של השוחטים, שכולל חדרי פנימייה, חדר אוכל, בית-כנסת ובית מדרש מצויד היטב. רוב הצוותות הנהיגו סדרי לימוד קבועים ושיעורים יומיים עבור חברי הצוות. גם צרכיהם הפיזיים באים על סיפוקם.

**האגדה מספרת  
על שוחט דובר  
עברית טס  
לנמיביה לערוך  
שם שחיטה  
כשרה. כשעצרו  
אותו בשדה  
התעופה בשל  
הסכינים הגדולות  
שברשותו ושאלו  
לשם מה הוא  
נושא אותן  
עמו, הוא ענה  
באנגלית עילגת:  
"אני הורג בשביל  
היהודים". הוא  
נעצר על אתר  
והשגרירות  
הישראלית  
הוזעקה  
והתגייסה  
למשא ומתן  
מול הרשויות  
עד להבהרת  
אי-ההבנה הזו**

ישנו צוות מטבח ושף חרדי שמכין עבורם שלוש ארוחות ביום. וכרוב האורגוואים והארגנטינאים, הם נהנים מכמות ראויה של בשר איכותי לארוחות הצהריים והערב. אולם, לשם גיוון, הם שוחטים גם באופן פרטי תרנגולות או תרנגולי הודו בחצר חרדי הפנימייה שלהם. בעוד השוחטים מתגוררים בתנאי פנימייה, בכמה מהקמפוסים ישנן גם כמה דירות עבור החברים הוותיקים, המבוגרים, המתגוררים בהן עם נשותיהם.

הקמפוסים האלו כוללים בדרך כלל מקוואות פרטיים, בדומה למקוואות המצויים במפעלים עצמם. בעוד שאין כל חובה לטבול במקווה טרם השחיטה, והשוחטים שאינם חסידיים מסתייגים לפעמים מעצם הרעיון, שוחטים חסידיים רבים לא ייגשו לשחיטה טרם טבילה.

ג.א. הינו 'בודק פנים' באחד המפעלים שבהם ביקרנו. רשמית, הוא מתגורר באלעד, אך את מרבית 18 השנים האחרונות הוא בילה בנסיעה לשחיטה בחו"ל, וכיום הינו מוכר כמומחה מבוקש מאוד על ידי יבואנים ומערכות כשרות שונים (הוא חזר לאחרונה מאוסטרליה שם הוא שחט כבשים עבור השוק הישראלי). כפי שאופייני לרבים מהעוסקים בתחום, הוא למד שנים ארוכות בישיבה ולאחר מכן בכולל, לפני שיצא ללמוד שחיטה אצל אביו וחמיו, שניהם שוחטים ידועי שם ומשגיחים בתעשיית הכשרות בארץ. הוא זוכר עד כמה קשה היה לו לקבל כל שיחת טלפון הביתה כשהתחיל לעבוד, אך טוען שהיום, רוב חברי צוותות השחיטה באים ממשפחות שבהן האב היה נוסע לשחוט בחו"ל והם רגילים לצורת החיים הזו; ובשל מומחיותו הנודעת, כשהוא נוסע לתקופות ממושכות (2-3 חודשים) הוא יכול לארגן לעצמו גיחות קצרות הביתה באמצע. אשתו שמחה שבעלה יכול להצטיין במה שהוא עושה, בשעה שהוא מפרנס היטב את משפחתו. מעסיקיו שילמו גם מפעם לפעם עבור כרטיסים לאשתו וילדיו שיצטרפו אליו, לנסיעות שהפכו לחופשות משפחתיות במדינות דרום-אמריקה השונות.

בתי-השחיטה שפועלים במדינות נוצריות ברובן, סגורים בימי ראשון, ועל פי דרישות הרבנות, כל העבודה בימי שישי חייבת להסתיים עד חצות היום. זו אינה בעיה, למעשה, בהתחשב בסדר היום של עובדים אלו. המשגיח האחראי על המליחה פותח את המשמרת שלו פעמים רבות בחצות הלילה, בעוד שאלו המפקחים על הפירוק - ביתור הבשר לנתחים גדולים - מתחילים את המשמרת שלהם בשעה שלוש לפנות בוקר.

בביקורנו בכמה מתחמים שבהם מתגוררים אנשים אלו, התרשמנו מאוד ממסירותם וממחויבותם לתפקיד. בעוד שברור שהם נמצאים כאן לצורך פרנסתם, הם לא היו יכולים לנסוע לחודשים ארוכים לו לא היו חשים כי הם נמצאים שם בשליחות. עדיין, גם במבט מבחוץ אפשר לראות כי ישנו קשר מיוחד מאוד בין חברי הצוותות, כשהם מתפללים, לומדים ועובדים יחד. שעות ארוכות ביום, במשך שבועות רבים רצופים. קיימת כאן אנרגיה מיוחדת, אבל כמו מה? כמו בפנימייה ישיבתית? בית הארחה? בסופו של דבר, הגענו למסקנה שאיננו יכולים להשוות אותה לאף מקום אחר חוץ מהמקום הייחודי הזה - וילת שוחטים דרום-אמריקנית. ■