

# שבת 5

מוסף לתורה, הגות, ספרות ואמנות

מקור ראשון ערב שבת פרשת ראה, כ"ו באב תש"ע, 06.08.2010 • גיליון 678



www.yaffawainer.com

יפה וינר, ערמות קש בצרפת, 2002

## לקראת כלה

יהודה עמיחי / המצווה בה שמים התחילו

וידענו היטב, כי הגבול הוא  
קרוב, ואסור לנו שם.  
אבי התפלל: ויכלו...  
הארץ וכל צבאם.

צבא והארץ האפילו,  
עוד מעט וכבה האור.  
המצווה בה שמים התחילו  
שוב השנים צריכים לגמור

התבואי אלי הלילה?  
פכסים כבר יקשו בחצר.  
מלחמה, שאף פעם לא די לה,  
היא עקשו במקום אחר.

וכבישים שבים בלי הרף  
לבדם, כסוס בלי רוכבו  
והפית נסגר בערב  
על הטוב והרע שבו.

(שיר ליל שבת)



# ולמנה אחרונה: סלט חגבים

הסועדים בסעודת המסורת זכו לא רק בחגיגה לחיך אלא בהעברת המסורת ההלכתית לדורות הבאים. את החגבים לא כולם טעמו



13 מנות, 15 הרצאות. ארי גרינספן משוחח עם הרב יעקב מדן ועם הרב יוסף צבי רימון

חלק זה היה אולי עיקר הערב, ומטרתו הייתה לשמר את מסורת כשרותם של העופות הללו. יוסף (בנו בן ה-13 של ארי זיבוטפסקי) הוציא כל ציפור וציפור שעליה דובר מהכלוב, הניף אותה גבוה והסתובב איתה בין השולחנות. אחי אריאל, שישב לידי, הגיע למסקנה שנישולם של עופות אלו מרשימת המאכלים שלנו נובע מהקושי לגדלם בצורה תעשייתית.

## בשר ודגים וכל מיני חגבים

לאחר העופות באו הדגים, שפרט ל"גפילטע פיש", שהופיע כנראה כדי לגוון או כדי לשלב טעמים ישנים וחדשים, היו כולם חדשים לי - החל מדג השיבוטא שאמנם הוא כשר ללא פקפוק אך קשה להשגה (אלו שהוגשו הובאו מתורכיה במיוחד) ועד לדגים שכשרותם נתונה במחלוקת, ביניהם כאלה שתמיד נחשבו כשרים ורק לאחרונה (ליתר דיוק, ב-50 השנים האחרונות) החלו מפקקים בכשרותם, כגון דג החרב, ולהיפך - דגים לא ידועים שלאחרונה רבו המתירים אותם, כגון הקינגקליפ.

גם לחיך וגם לעיניים. שנית, הטעימה היא סובייקטיבית באופיה, ומי אני שאקבע לאחרים?

במשך הערב הוגשו שלוש עשרה מנות. לכל סועד היו שלוש צלחות: אחת לעופות, אחת לדגים ואחת לבשר, וכמובן עוד קערה למרק שהוגש כמנה ראשונה. מכיוון שהמרק היה ראשון ועדיין הייתי רעב ומתלהב, נהייתי מאוד מהשילוב של הביצים הבשריות בתוך המרק. ההרצאה הקצרה על "בשריותן" של הביצים לימדה שמדובר בביצים שנמצאו בתוך תרנגולת שחוטת ועדיין אין להן קליפה ואפילו לא חלבון. בשלב זה עוד היה אור בחוץ ולכן לא יכלו להקריין מצגות וסרטונים על המסכים שהותקנו.

מנות העופות התחילו להגיע בקצב: שלווים, פסיונים ופניניות, ברווזים, אווזים ובני דודיהם השונים.



תשע דקות - הודעה שמשמחת את הקהל מאוד. הכנתי את עצמי היטב לערב גם במישור הפסיכולוגי - כמעט לא אכלתי באותו יום; וגם במישור הפסיכולוגי - קודם טועמים ורק אחר כך שואלים מה בדיוק יש בתבשיל. מיד נפגשתי בדילמה הראשונה - ליטול ידיים ולטעום מהלחם והמטבלים המיוחדים שהיו על השולחן, או לשמור את המקום בקיבה למאכלים המיוחדים יותר? משהביאו לשולחן את לחמם של יהודי אתיופיה - האינג'רה - נפתרה הדילמה. קמתי, נטלתי ואכלתי.

מספר דקות לאחר מכן הייתה ההרצאה הראשונה של פרופ' זר עמר מאוניברסיטת בר אילן. נושאה היה הברכה על האנג'רה והמסקנה הייתה שיש לברך "שהכול" או אולי "בורא פרי האדמה". כאן המקום לציין

שלא אחלק ציונים למאכלים השונים ולא אכתוב מה היה טעים יותר ומה פחות מוצלח. ראשית, משום שברור שבכל המאכלים הושקעו על ידי השף משה בסון וצוותו מחשבה ויצירתיות רבה, גם בבישול וגם בהגשה, וזו בהחלט

## אבישי קטן

בוקר יום חמישי, כשחשתי על סעודת המסורת שמתוכננת לאותו ערב, נזכרתי בשלט שראיתי באחת מנסיעותי העסקיות לקנדה, שעליו נכתב (בתרגום חופשי): "יש מקום לכל יצוריו של הבורא - בצלחת ליד האורז". מוכן נפשית הגעתי בשש בערב למסעדת אקליפטוס בירושלים. בכניסה השתרך תור לא קצר, אך תוך מספר דקות כבר הייתי בפנים. מעניין מאוד היה לראות את הקהל שהגיע: חרדים וסרוגים, ראשי ישיבות, פרופסורים וסתם אנשים שבאו לחוויה המיוחדת. האווירה הייתה מושלמת - ירושלים בשקיעה כשחמומות העיר העתיקה נראות מעל גדר המרפסת שבה ישבנו. בפנים הייתה תערוכה עם הסברים על כשרות בעלי החיים, ובחוץ, על המרפסת הענקית, ניצבו עשרות שולחנות ערוכים, בימה מאולתרת, ושני מסכי ענק. לחובבי הבירה חולקו בכניסה כוסיות בירה ממשללת בוטיק. התחושה הייתה כמו בבר מצווה: ארי גרינספן וארי זיבוטפסקי מסתובבים בין האורחים, לוחצים ידיים, מחליפים איתם מילה או שתיים, ונראים טרודים בסידורים אחרונים. האורחים נכנסים בעצלותיים, מחפשים שולחן פנוי, חלקם מעיינים בחוברת העבה שחולקה בכניסה, ואשר הייתה מלאה במקורות ובמאמרים הקשורים לנושאי הערב, וחלקם מסתכלים בתאבון רב בתפריט שנפרש על פני שישה עמודים, כשבניגוד למקובל לא היה צורך לבחור - כל המנות הוגשו.

## מנות פתיחה

סוף סוף כולם מתיישבים והערב מתחיל. מלצרים בשחור מסתובבים בין השולחנות הצפופים ומגישים או ממלאים את קנקני השתייה. ארי גרינספן קם לפתוח את הערב ומודיע שכל הרצאה לא תעלה על

# מאחורי הקלעים

המסורת התימנית ולאכול חגב. בסעודה הקודמת, לפני שמונה שנים, היו כאלה שאכלו והיו שלא אכלו. לפני מספר שנים הייתה מכת ארבה בקפריסין. אחרי ביקור קצר שם, הבינו ארי וארי שזו הזדמנות אחרונה לקבוע את מסורת אכילת החגבים מפייהם של זקנים שעוד זכרו איך אכלו אותם בתימן ובצפון אפריקה. הם ארגנו כנס בראש העין למטרת העברת מסורת החגב עם פרופ' עמר ורבנים תימנים, ומכאן המסורת שאפשרה את הגשת החגבים בסעודה הנוכחית. לרוע המזל, מכת וירוס חיסלה את החגבים שנועדו לסעודה שבוע לפני הסעודה. ארי וארי חיפשו נואשות אבל גם מוסדות מחקר אחרים לא יכלו לספק את מבוקשם. בגן החיות בירושלים לא נשאר מלאי של חגבים מיותרים. לבסוף, ארי הנואש ביקש מבן דוד שלו באנגליה לאסוף חגבים ממעבדה בצפון לונדון (אמו קצת נבהלה כשפתחה את המקפא ומצאה שם מאתיים וחמישים חגבים!), לעצור ברומא, לקחת שבעה פסיונים מהרב אריבב ולהביא את כל הכבודה לסעודה. רק יממה לפני הסעודה הגיע בן הדוד לארץ והציל את המצב. שכן ככלות הכול, אומר ארי גרינספן, מה זו סעודת מסורת ללא מסורת החגב?

## לקנה בחגב

במשך דורי דורות החגב נאכל על פי מסורת בתימן ובצפון אפריקה. בגיל 18 ראו ארי וארי חגבים בבית החרקים של גן החיות בלונדון, השוו אותם עם הסימנים המוזכרים בשולחן ערוך והגיעו למסקנה שמדובר בחגב כשר - אבל עדיין לא הייתה להם מסורת פעילה על אכילתו. כעבור שנים, הסביר פרופ' זר עמר, המומחה בכשרות החגבים, מה פירושו של הביטוי "שמו חגב" המופיע בשולחן ערוך. הוא תיאר כיצד ראיין מאות זקנים תימנים וצפון אפריקנים וכולם הצביעו על אותו סוג של חגב בתור הזן הכשר. לקראת סעודת ההלכה הראשונה, ב-2002, לקח עמר את ארי וארי לבתייהן של משפחות תימניות ואלה הראו להם איך מכינים ומבשלים חגבים. יש שחולקים על כך, אבל הרב קאפח ז"ל פסק שגם אשכנזים יכולים להסתמך על

הקדמיות העליונות, המהוות סימן לחיות טורפות. נשחטו שלושה ג'מוסים, וראשיהם הובאו למשרדו של הרב לבדיקה. בבדיקה אכן לא נמצאו שיניים קדמיות, והג'מוס הותר באכילה. בהוראת הרב, בדק רופא השיניים ד"ר ארי גרינספן את לסת הבהמה ברנטגן, ואישר שאין כלל סימנים של שיניים קדמיות בלסת העליונה.

במסע אחד של ארי וארי הסתובבו הצמד עם הרב מחפוד מבד"ץ יורה דעה. לאחר יום עמוס של הכנות לסעודה שכלל שחיטת אייל ומספר פניניות בגולן (הרב מחפוד ביצע כמו ידיו את פעולת ניקור האחריות), מעבר דרך אתר ארכיאולוגי תלמודי וקפיצה לחוות הדגים לדון בהלכות דגים, הגיעו ארי וארי לקראת ערב לטבריה. קבוצה שלמה (ארי וארי, הרב מחפוד ופמלייתו ופקידי הרבנות בטבריה) נועדה במסעדת דקס. ארי וארי הכניסו את דג החרב הקפוא שהביאו אתם מהבית והשוו בינו ובין שני דגים נוספים שהביאו בעלי המסעדה. שלושת הדגים נבדקו ונמצאו עליהם קשקשים. במסגרת ההכנות לסעודה, ביקש הראשון לציון, הרב שלמה עמר, לבדוק את שיניו של הבופאלו (ג'מוס), שכן כידוע בבהמות כשרות חסרות השיניים

כדי להוכיח מעבר לכל ספק את כשרותו של דג החרב, היה צורך בבדיקת דג צעיר עם כיסוי מלא של קשקשים. תפיסת דג חרב צעיר כזה היא מלאכה קשה ביותר - לרוב מוציאים אותם מתוך בטנם של דגים אחרים - אך ארי וארי השיגו דג כזה מן החברה הממשלתית לחקר הימים בארצות הברית, ועליו נמצאה שכבה שלמה של קשקשים כמו שריונו של דג זהב.

במסע אחד של ארי וארי הסתובבו הצמד עם הרב מחפוד מבד"ץ יורה דעה. לאחר יום עמוס של הכנות לסעודה שכלל שחיטת אייל ומספר פניניות בגולן (הרב מחפוד ביצע כמו ידיו את פעולת ניקור האחריות), מעבר דרך אתר ארכיאולוגי תלמודי וקפיצה לחוות הדגים לדון בהלכות דגים, הגיעו ארי וארי לקראת ערב לטבריה. קבוצה שלמה (ארי וארי, הרב מחפוד ופמלייתו ופקידי הרבנות בטבריה) נועדה במסעדת דקס. ארי וארי הכניסו את דג החרב הקפוא שהביאו אתם מהבית והשוו בינו ובין שני דגים נוספים שהביאו בעלי המסעדה. שלושת הדגים נבדקו ונמצאו עליהם קשקשים. במסגרת ההכנות לסעודה, ביקש הראשון לציון, הרב שלמה עמר, לבדוק את שיניו של הבופאלו (ג'מוס), שכן כידוע בבהמות כשרות חסרות השיניים

לא מעט מאמצים ומחקר הושקעו מאחורי הקלעים של אירוע זה. נשבר את האוזן בשלוש דוגמאות בלבד. לפני 13 שנה התחיל ארי זיבוטפסקי לחקור את סממניו של דג החרב. מדובר בדג שהיה נאכל במשך יותר מ-300 שנה, ועדות לכשרותו מופיעה בספרי הלכה, כדוגמת כנסת הגדולה והעם לועז, שבהם נטען שקשקשיו נופלים בהיטלטלות גופו של הדג בזמן הוצאתו מן המים. לפני 50 שנה החליטו ארגוני כשרות לאסור אותו, ובמשך עשרות שנים הוא נחשב למאכל אסור בארה"ב ובמקומות רבים בארץ. ואולם, בקהילות יהודיות אחרות כגון גיברלטר, תורכיה ורומא הוא נאכל עד היום.

ב-2004 נערך כנס כשרות למאכלי "פרווה" בחסות ה-OU בניו יורק. בדרך אליו ביקרו ארי וארי ברומא, ושם הלכו עם הרב פינא אריבב, האחראי על הכשרות ברומא, לחנות דגים. הרב אריבב הראה להם את הסימנים של דג החרב - סנפירים וקשקשת. ארי וארי המשיכו בדרכם לניו יורק דרך בוסטון, שם קנו דג חרב, ולקחו אותו איתם במכונית לניו יורק (נדלג באלגנטיות על התייחסות לריח באוטו) כדי להראות אותו לרב שכטר, פוסק ה-OU. הרב שכטר ראה את הקשקשים, וזכר שהרב סלוביץ'יק התייר את הדג בשנות ה-60. מאוחר יותר השיגו חברינו דג חרב בחיפה והעבירו אותו לבדיקת MRI במרכז מחקר בארץ. הקשקשים



מעשה אבות. ארי וארי מציגים צבי ופנינייה מימין: יוסף זיבוטפסקי מחזיק פסיון



מבחינתי לדג יש טעם של דג, ולכן מגיע ציון לשבח לשף שהתאים לכל דג צורת הכנה והגשה שונה; כל מנת דג באמת הייתה מיוחדת. גם כאן פגשנו חלק מהדגים בצורתם השלמה – ושוב תודה ליוסף שהסתובב עם הדגים בין השולחנות.

ההרצאות מפי הדוברים השונים היו מעניינות, ומכיוון שהיה כבר חשוך נוספו סרטונים, תמונות ומצגות שהבהירו את הנושאים ואת הרלוונטיות שלהם למנות. ארי זיבוטפסקי הקפיד

להרצות על צדדי הכשרות של כל דג לפני הגשתו, כך שכל אחד יוכל להכריע אם הוא רוצה לטעום אם לאו. אותי תפסה הנקודה המעניינת שלפי הגמרא לדג השיבוטא יש טעם של בשר חזיר. המנה הייתה בהחלט טעימה, אבל מזה מתלהבים כל הגויים?! אולי גם כאן ממלאת תפקיד מרכזי הנקודה המסחרית – קל לגדל חזיר בצורה תעשייתית.

בשלב זה כבר היינו די מלאים, והערב, שכלל יותר מ-15 הרצאות, המשיך בצורה רגועה ונינוחה. סוגי הבשר השונים החלו לצאת: כבש, עז, עגל, והשיא – בשר ג'מוס ובשר אייל אדום. השף היה שוב מאוד יצירתי, וכל מנה הוגשה בסגנון שונה וייחודי בהגשה ובטעם. הרצאה קצרה, עניינית ונהדרת ניתנה על ידי הרב זאב ויטמן בנושא תולעים בירקות וזו עוררה את הקהל. ההרצאה הזו הייתה הרלוונטית ביותר לגביי מבחינת היום יום, שהרי בפסיונים ובמרלין כחול לא נתקלים בדרך כלל בסופר, להבדיל מחסה וכרובית.

הסלטים שהוגשו נראו על פניהם סלטים רגילים, אולם די מהר הבהירו לנו שיש בחלק מקערות הסלטים שעל השולחן, בין העלים הירוקים, חגב. כל שולחן החל מיד ב"חפש את המטמון"; חלק מהסועדים ביקשו רק למצוא את היצור, וחלקם ביקשו להוציאו ולאכול את השאר. בנוסף לכך השף עבר עם צלחת של חגבים מוקפצים כדי שכל הרוצה יוכל לקחת.

אכלו אבל לא יכולתי להביא את עצמי לטעום – למרות כל ההכנות שעשיתי. אולי בפעם הבאה.

לסיכום, המודעות שלי לנושא מסורות הכשרות גדלה, אך האם הסעודה באמת הועילה לשימור המסורת? שוחט לא הייתי וכנראה לא אהיה. אולי צריך לארגן ערב שחיטה של עופות כאלו לשוחטים מוסמכים כדי לשמר את מסורות השחיטה. בשר האייל נמצא במחלוקת ולא אכניס ראשי בין גדולי התורה בתחום (בארה"ב האייל נחשב כשר), ואת מסורת אכילת החגבים שאשיר בינתיים לאחרי. בכל מקרה, הערב היה מהנה ומחכים והוא לא יישכח במהרה. ■

פרופ' עמר הרצה בנושא כשרות החגבים ואכילתם על ידי בני העדות השונות בהסתמך על המסורת התימנית והצפון אפריקנית, ולאחר מכן נתן "הוראות הפעלה". בהוראות נכללו שיטה להורדת הרגליים והראש והדרכה לגבי אכילת החגב. ראיתי רבים שמראש הביעו את חוסר שביעות רצונם (לרוב לא בגלל סיבות הלכתיות), הפנו את הראש אך הוציאו את המצלמות; ראיתי גם כאלה שהחליטו לטעום ונגסו ללא חשש, ואף כאלו שביצעו את כל "הוראות הפעלה", אך בשלב האחרון שבו צריך היה להכניס לפה הידיים פשוט סירבו פקודה. אני אישית הבטתי באנשים שכן