**ב"ה / קהלא / סוכות עח**

צומת הבודקין

עשרות אלפי עופות עושות מדי יום את המסלול הארוך, המהוקצע והמרתק, מן הלול ועד למדפי הצרכנייה השכונתית ■ על קורות ההתפתחות ומסכת ההתעצמות של ועד השחיטה דעדתינו, שגורר אחריו את מפעלי השחיטה ברחבי העולם היהודי כולו ■ ועל הגילוי השמימי נורא ההוד - בדבר חשיבות הפיקוח גם על כל שלבי השיווק לאחר השחיטה ■ שיחת חג מיוחדת עם אחד ממחוללי המהפכה בהשגחת העופות, יו"ר ועד השחיטה הרה"ג רבי בן ציון באיער שליט"א, דומ"ץ סיקווירא בארה"ק ■ שחוטי פנים

- ישראל רוטה -

מן הנושאים החשובים, התופסים מקום מרכזי עד מאוד בחיי היהודי הכשר בכל הדורות - הוא עניין כשרות הבשר והעוף. מן הדאגות הגדולות של היהודי בכל העתים והזמנים - היה אל העוף שיעלה על שולחנו בשבת או בחג או בעתות שמחה או בימות החול, שיהיה כשר ומהודר וצמוד לפי דת של תורה.

ניתן לומר שהמוצר הראשון שמתהדר בהכשר אצל היהודי הוא הבשר והעוף. היות והוא מן החמורות שבתורה ומן המורכבות לפיקוח. כאשר מחד ניצבים האיסורים הגדולים שכרוכים באכילת דברי איסור, דברי התורה נגד המטמאים עצמם באכילת טריפות המטמטמים את הלב, והמקום הנרחב שהקדישו חז"ל בתיאור חומרת אכילת איסורי שחוטין, ומאידך, מאות הסעיפים ואלפי ההלכות ורבבות פרטי הדינים התלויים בנושא חמור זה, והבקיאות הגדולה הנדרשת בהכשרת העוף או הבהמה עד שיותר לאכילה.

כל יהודי באשר הוא ירא אלוקים, יעשה הכל וישלם כל הון - בכדי שלא להיכשל חלילה באיסורים החמורים הללו של הזנת הגוף בפיגולים ל"ע.

אולי בימינו הידיעות הללו מעט מתכסות ערפל, שכן רובנו מורגלים כבר להיכנס אל הצרכנייה השכונתית, לגשת כך בפשטות אל תא הקירור ולאסוף משם את תבניות העוף המסומנות בהולוגרמה הכסופה והייחודית, המעידה כי העוף כשר ומושגח ומפוקח מטעם העדה החרדית; מכניסים לעגלת הקניות ומביאים הביתה לאכול בשמחה...

מן הסתם, לא רבים הם בימינו היודעים והמעריכים נכונה - כמה מאמץ וכמה מחשבה, השקעה, שימת לב וכספים כבירים נמצאים כאן.

בעבר הלא מאוד רחוק – היו יהודים רוכשים בעצמם את העופות בעודן בחיים, ניגשים אל השוחט, ועושים בעצמם את כל התהליך המייגע של שחיטה ובדיקה ומריטה ומליחה והשריה ושטיפה ומריקה וכולי וכולי, ובמקרה של שאלה היו ניגשים אל הרב ונוהגים ככל היוצא מפיו.

היום, כל התהליך הזה נחסך מאתנו, ואך טבעי הוא שרבים הם שאין להם שמץ של מושג מה בעצם עובר על העוף עד שהוא מוצא את עצמו מחולק וארוז על המדפים.

לצורך כך אנו נפגשים עם הרה"ג רבי בן ציון באיער שליט"א, מראשי וועד השחיטה ודומ"ץ סקווירא בארה"ק, מי שמשקיע בשלושים השנים האחרונות את כל כוחו ויומו ומרצו וכשרונו ודאגתו – לטובת העופות שיהיו בתכלית ההידור האפשרי, לשיחה מיוחדת.

הוא נאות בטובו לפנות עבורנו נתח זמן נכבד ויקר, במהלכו יפרט באוזנינו אודות המהפכה המופלאה שהתרחשה בעולם השחיטה במהלך שלושים השנים האחרונות, ועוד היד נטויה והעין פקוחה להוסיף עוד ועוד לטובת כשרות הבשר והעוף העולים על שולחן מלכים, שולחן היראים והמקפידים המסתמכים על פיקוח הועד.

יחד עם שותפו לראשות וועד השחיטה, הרה"ג רבי שמעון וויס שליט"א, ועושה דברו מעמודי התווך של הוועד הר"ר פרץ לפקוביטש הי"ו, ואנשי הוועד הנוספים, ותחת ההוראות וההנחיות והפסיקות הברורות של הרבנים הגאונים זצוק"ל ויבדלחט"א, הם הפכו את המוסכמות, וקבעו יתדות ונעצו מסמרות, והובילו את כל העם היהודי בארץ ובעולם אל עבר עידן של כשרות מהודרת ומוקפדת יותר.

במשך שעה ארוכה אנו יושבים בחדרו של רבי בן ציון, ולעומק הלילה נמשכת השיחה המאלפת, שהיריעה הבאה, על אף רוחבה, לא תוכל להכילה במלואה, ועוד חזון למועד בע"ה.

ההתחלה: מוכר שהוא משגיח

"עד לפני שלושים וכמה שנים", פותח רבי בן ציון ומגולל את מהלך הדברים, "אי שם באמצע שנות התש"מ, ההכשר של "העדה החרדית" על העופות היה עד לאחר השחיטה ולא עוד. שתי משחטות היו אז בירושלים, האחת במאה שערים, והשניה ברחוב הרקמה. באותן משחטות, שהיו קטנות למדי, היו השוחטים מטעם העדה החרדית שוחטים - וכל חנויות העופות היו רוכשים מהם עופות.

"במסגרת ההכשר היו השוחטים וחלפיהם מפוקחים, וכך גם היה פיקוח שהעוף עצמו לא הוזרק או נפסל. לאחר השחיטה, היו לוקחים את העופות ומחלקים אותם בין חנויות העופות והאטליזים של אנ"ש בירושלים. החנויות היו שייכות ליהודים יראי שמים מרבים, אלא שאז לא היה קיים מושג כזה של הכשר על החנות. בעל החנות הוא בעצם היה אחראי להכשרת העוף ובדיקתו לפני מכירתו הלאה. בעצם היו היהודים רוכשים באותם ימים עופות שנשחטו בפיקוח, אבל מרגע שיצאו מן המשחטה – לא היו תחת פיקוח מטעם ההשגחה.

"מכיוון שכל מלאכת הבדיקה והמליחה והכשרת העופות הייתה מוטלת על המוכרים עצמם, היו היהודים רוכשים את עופותיהם על פי יראת השמים של בעלי החנות... שכן היה עליהם להסתמך על ישרותו ויראת השמים של המוכר – שלא ימכור בשר פיגולים לרבים, כשאין מי שימנע בעדו.

"היה אטליז במאה שערים", ממשיך רבי בן ציון, "שהיה שייך ליהודי יקר בשם רבי מאיר וולס, ירא שמים מרבים היה. הוא החליט כי אינו יכול להסתמך על עצמו בבדיקת העופות, ועל כן הורה להניח בצד כל עוף שזיהו בו ספק כלשהו, ובהמשך היום היה הרה"ג רבי מאיר בראנסדורפער זצ"ל, שהיה מורה צדק דעדתנו באותם ימים, מגיע אל החנות, ובודק את העופות המוטלים בספק ופוסק על האסור אסור ועל המותר מותר.

"מובן שההידור הזה שבה את לב כל היראים והשלמים, שכן כל אחד ביקש לאכול עוף שבא מאטליז שרב וגדול בישראל פוסק בו דרך קבע על שאלותיו. השמועה עשתה לה כנפיים, והציבור החל צובא על החנות הזו בהמוניו.

"כחוק מסחרי ראשון, מובן שאטליזים נוספים שראו את ההצלחה ואת הביקוש לפיקוח ורב אחראי לכל השאלות – החלו אף הם להעתיק את ההצלחה, ועוד כמה חנויות החלו להעסיק רב שיורה להם דעה על ספקותיהם בעופות השחוטות".

כאן החל המפנה הגדול להתרחש.

החידוש: הכשר צמוד

בעודו אברך צעיר בשנות העשרים לחייו, החל הרה"ג רבי בן ציון באייער, כיום יו"ר ועד השחיטה דעדתינו ודומ"ץ סקווירא בארה"ק, ללמוד יורה דעה אצל הגאון הגדול רבי מאיר בראנסדורפער זצוק"ל. עוד קודם היותו בן שלושים שנים כבר קיבל היתר הוראה מרבי מאיר.

"מטבעי", מספר רבי בן ציון, "נוהג אני לבדוק כל דבר שאני לומד בשטח המעשה, שכן אין לך דבר שמסוגל להבנה ולזיכרון כמו זה. אשר על כן הייתי הולך לעתים תכופות אל המשחטות ובתי המטבחיים והייתי עוקב בעניין אחר השוחטים במקום, והייתי בודק עופות בעצמי. כך למדתי היטב את ענייני הבדיקה של הריאה וצומת הגידין.

"הייתי מצטרף אל רבי הגר"מ בראנסורפער אל ביקוריו באותה חנות במאה שערים ובעוד חנויות שם היה פוסק את פסקיו, והייתי לומד ממנו את שיטתו הבהירה בענייני בדיקת העופות, ומה ההלכות במקרים מסוימים שמתעוררים דרך קבע בעת הבדיקות. כך עשיתי שימוש במשך שנים בהלכות אלות של יו"ד חלק א'; שחיטה, טריפות, חלב, דם, מליחה ועוף טהור ועוד.

"באותו זמן", מספר רבי בן ציון, "הגיע אל רבי מאיר יהודי בשם רבי משה בוקשפן זצ"ל, בעל חסד גדול היה רבי משה זה, והוא הגיע בבקשה ייחודית: לתת לו תעודת הכשר מלאה על חנות בשר ועופות שהוא רוצה לפתוח, בו יהיו רשומים המילים כי החנות נמצא בפיקוח הרה"ג רבי מאיר בראנסדורפער.

"מדובר היה באותו זמן על כמות זעומה – לעומת ההיקפים עליהם מדברים היום. הוא ביקש הכשר על סכום של כמאה עופות בשבוע. (כיום כל שוחט - שוחט כמאה עופות בעשר דקות למשך כשבע שעות ביממה... ובסך הכללי, למעלה משלושים אלף עופות ביום!)

"אמר לו רבי מאיר שאם הוא רוצה תעודת הכשר על פיקוח שיש בחנותו, הרי שיש אכן לפקח. כלומר: לבדוק כל עוף ועוף בפני עצמו, ולא רק את אלו שיש בהן שאלה או סרך פקפוק.

"אותו רבי משה הסכים על אתר. אם זה מה שצריך, הרי שהוא מוכן לספוג את העלות, ובלבד שיזכה להכשר הדוק למתחילת השחיטה ועד לאחר סיום הכשרת העוף. שבחנותו יהיו העופות מצויים ללא כל חשש ובפיקוח מלא, וידע כל קונה כי מקבל הוא עוף שעבר את נפת ההשגחה המהודרת של רבני העדה החרדית.

"הוא שאל את רבי מאיר את מי לקחת כמשגיח, הרי היו לו תלמידים רבים שלמדו אצלו את רזי הלכות שחיטה ובדיקה. ורבי הגר"מ המליץ לו עלי. הוא הורה לו, שאם הוא מבקש הכשר גמור הרי שיהא עלי לבוא אל החנות בכל פעם לאחר שהעופות באים מבית השחיטה, ואהיה אמון על בדיקת העופות.

"רבי משה בוקשפן, לאחר שמשלוח ראשון של עופות כשרים ומפוקחים הוצעו לציבור הרחב, הדפיס שלט גדול שהכריז על החנות הראשונה בירושלים (ובארץ ובעולם...) שעופותיה מפוקחים לכל אורך תהליך ההכשרה על ידי רב וועד השחיטה דעדתנו, הגאון רבי מאיר בראנסדורפער.

"מובן שהכללים בשוק נותרו אותם כללים, ותוך זמן קצר החלו להיערם על שולחנו של רבי מאיר בראנסדורפער בקשות על גבי בקשות לפקח על אטליזים נוספים. אף אחד לא יכול היה לוותר על ההכשר המהודר, גם אם הדבר כרוך בתשלום בלתי מבוטל".

הביקוש: שוק צמא להשגחה

תוך זמן קצר כבר לא הייתה כמעט חנות לממכר עופות ובשר בירושלים, המיועדת לציבור שומר התורה - שההינה לוותר על ההכשר. אז החל רווח המושג הזה של פיקוח העדה החרדית לא רק על השחיטה בלבד אלא גם על בדיקת הריאות וצומת הגידין.

"באותו זמן מלאו ידיי בעבודה רבה", מעיד רבי בן ציון, "כאשר היה עלי לרוץ מחנות לחנות, ובכל אחת מהן היה עלי לבדוק את כמות העופות השבועית או היומית שלה, ולראות אם אכן הכל כשר ואם לא, ובכן – יש להשליך. זה היה חלק ממחיר ההשגחה.

"כבר אז הייתה ההשגחה, על פי הכללים וההוראות שהטביע רב ועד השחיטה הגדול רבי מאיר בראנסדורפער, קשוחה ובלתי מתפשרת בכל הנוגע לכשרות העופות.

"עם חלוף הזמן הלך והתברר כי אין אפשרות להמשיך בצורה הזו. הייתי יוצא בבוקר ומתחיל לבדוק בחנות אחת, ורשימת חנויות המתינו בתור, ועד שהייתי מגיע אליהן – השעה כבר התקרבה לצהרי היום, והדבר גרם לעיכובים משמעותיים למוכרים שלא יכלו להתחיל את יומם לפני שעות אחר הצהריים.

"בעצם יצא שהיינו זקוקים לכמה עשרות משגיחים שיעבדו שעה אחת בבוקר כל יום... שיעברו בחנויות ויבדקו את העופות, ואז הם יאושרו למכירה.

"היה ברור כי יש למצוא פתרון למצב: מצד אחד הציבור דורש את הפיקוח ההדוק הזה, מצד שני – צריך לראות איך ניתן לפקח על כמות גדולה כל כך של חנויות, בשעות מצומצמות כל כך".

הפתרון: בדיקה במשחטה

או אז עלה הרעיון: לרכז את בדיקת העופות אל מקום אחד. להכשיר קבוצת משגיחים ובודקים, שיגיעו למשחטה ושם יבדקו את כל העופות. הם יעשו שם את כל ההשגחה, וכך החנויות יקבלו כבר עופות בדוקים וכך לא יצטרכו המשגיחים להתרוצץ בין החנויות לבדיקה, ולא יאלצו להתפצל לעשרות החנויות, שכן אין לדבר סוף.

"בשלב הזה", מספר רבי בן ציון, "כבר נעקר משורשו המושג של לסמוך על בעל החנות בנוגע לכשרות העופות שהוא מוכר. הציבור דרש תעודת הכשר של העדה החרדית לגבי בדיקת העופות.

"אמנם המשכתי אני ועוד רבנים לפקוד כמה וכמה חנויות באופן פרטי ולבדוק את עופותיהם במקום. אבל במקביל, בעקבות הלחץ הן מצד החנויות והן מצד המשגיחים, התחלנו ללכת מדי יום אל המשחטה הגדולה ברחוב הרקמה – שם היינו בודקים את הריאות וצומת הגידים, ומשם הם היו מתחלקים לשלל החנויות בירושלים.

"רבי מאיר בראנסדורפער ראה את הביקוש הגדול לכשרות, ויום אחד הוא מזמין אותי אליו ואומר לי כי הם ממנים לי הוצאות רכב ושאתחיל להסתובב בין החנויות – לראות איך הם מכשירים את העופות הבדוקים. איך מולחים ואיך מנקים ואיך מוצאים את כיסי הדם וכו'. אמנם הועד מעניק כבר הכשר על כשרות העוף, על שחיטתו כהלכה ואף את הבדיקה לאחר השחיטה הוא מבצע. אבל כיוון דעל – על, והוא אמר לי ללכת ולבדוק את תהליך ההכשרה המתבצעת בחנויות.

"על הימים הללו אני יכול למלא ספרים שלמים. הייתי מסתובב ועורך ביקורי פתע בין החנויות, ומה שמצאתי – קשה להעלות על דל שפתיים.

"לא נעים לספר זאת, אבל לא אחת מצאנו בעיות לא פשוטות בחנויות אלו, כאשר מחוסר ידיעה היו מוכרים יראים ושלמים – פוסלים על פי הלכה את העופות. למשל היינו צריכים פעם לפסול דלי מלא בקורקבנים – היה זה כאשר הגעתי באחת מביקורות הפתע בחנותו וראיתיו משוחח בטלפון והקורקבנים נמצאים בכלי גדול סתום. המוכר הניח אותם בכלי שאינו מנוקב, ועל פי דין יש לזרוק אותם לגמרי במקרה כזה. בפעם אחרת מצאתי בעל אטליז שמלח את הכבד לפני שצלה אותם על האש, מבלי לדעת בכלל שיש בזה בעיה.

"ועוד כהנה וכהנה, כאשר יהודים, מחוסר ידיעה ובתמימות, היו גורמים לבעיות הלכתיות חמורות בכשרות העוף. וכל זה חידד את הצורך והנחיצות וההכרחיות בפיקוח, ובמקביל, הגיעו למסקנה כי שיטת המשגיחים הפזורים בכל חנויות העוף – עדיין אינה מסודרת ומספקת דיה".

וכאן נולד המשכו של הרעיון הראשון, לבדוק את העופות במשחטה, כאן, בבחינת המתחיל במצווה אומרים לו גמור. הגיעו למסקנה שיש לעשות את כל התהליך למבראשיתו ועד סופו, כולל מליחה ובדיקה ושטיפה וכולי, הכל במשחטה הראשית, וחנויות העופות ירכשו את העופות המוכנים מבלי להצטרך לעשות בו מאומה.

הסמכות: רבני הוועד

ואם אנו מדברים על ההשגחה בחנויות, כדאי להתעכב בדרך אגב, ולומר שלא פשוט להיות משגיח. והקושי מתגבר ככל שהמשגיח הוא נאמן ועומד יותר על המשמר. שכן לעתים התפקיד הזה מטיל עליו משימות בלתי נעימות בעליל, למשל להודיע לבעל הבית על פסילת כמות ענק של מוצר בשל חריגה מכללי הכשרות...

היום, כשעוסקים מול חברות ענק, ומדברים על כמויות אסטרונומיות, הרי שהבעלים יודעים על פי רוב לקבל את הדין בהכנעה, משום שהם יודעים שבסופו של דבר – לטובת בית העסק שלהם עליהם להתנהל בדיוק על פי הוראות המשגיח, ולא לחרוג מהן כמלא נימה.

אבל אז, עדיין מדובר היה במושג חדש עבור בעלי החנויות, שעד לפני חצי שנה היו עושים הכל לבד ואף אחד לא היה מתערב להם בעבודתם – ופתאום יש כאן גוף, משגיח שמורשה להיכנס ולבוא מתי שהוא רוצה וחשוב מכך: להחליט על העופות כולם אם הם מקבלים את ההכשר או שלא...

"לצורך ההצלחה במשימה זהו", מספר לנו רבי בן ציון באייער, איש שיחנו, "הייתי זקוק לגב חזק. ואכן, היה את מורי ורבי שמינה אותי למשימה זו, הגר"מ בראנסדורפער, והיה את חברי הביד"ץ הגאון הגדול רבי בנימין רבינוביץ זצוק"ל, עמו הייתי מתייעץ כמעט מדי יום, והוא היה עוקב בדריכות ומתעניין בכל קורות ופרטי ההשגחה, וכן הייתי ועדיין – עולה ונדבר עם חבר הביד"ץ לאוי"ט הגאון הגדול רבי משה שטרנבוך, ראב"ד דעדתינו שליט"א, בכל ענייני השגחת השחיטה והפיקוח על האיטליזים השונים.

"אבל היה עוד אחד, שבשטח הוא היה (ועודנו) האיש החזק ביותר בנושא השחיטה, האיש שעשה ללא לאות והשקיע את מירב הכוחות ואת כל היכולת לטובת הצלחת מהלך מהפכת ההשגחה בשחיטה – מדבר ביו"ר וועד השחיטה, הרה"ח היקר רבי שמעון וויס שליט"א. ואם יש יהודי שלזכותו נזקפת מפעל האדירים הזה הרי שזהו רבי שמעון זה, שלא חסך ואינו חוסך שום מאמץ וכל השתדלות – להטיב עם ועד השחיטה והתפתחותו.

"אנשים אולי לא יודעים זאת, אבל רבי שמעון וויס שליט"א לאוי"ט - הוא בריח התיכון של כל מעצמת השחיטה שעיניכם הרואות. יד ביד הלך עמי רבי שמעון וסייע לסדר כל מכשול וליישב כל מהמורה. הייתי מפריע לו באמצע הלימוד שלו בבקרים בבית ישראל, הייתי מקים אותו בעיצומה של לימוד בחברותא עם שותפו הרב הירש שכבר נלקח אל בית עולמו, בכדי לעזור לי בבעיות שצצות. בעיות כאלה שאם לא נפעל תכף ומיד, הרי שעשרות בני ישראל עלולים להיכשל חלילה במאכלות נבלות וטריפות. הייתי מזעיק אותו כאשר ראיתי חנות מסוימת שיש צורך להציב שם משגיח קבוע ולא נכנס ויוצא. הוא באמת השקיע את כל כוחו ועשה כל אשר לאל ידו בכדי לכונן את מפעל החיים הזה של ועד השחיטה במתכונתו המפוארת...

"באותם זמנים כמובן, ההוראות הנוקשות הקימו עלי לא מעט בעלי אטליזים שנגרמו להם הפסדים גדולים עד שלמדו שיש לציית להוראות עד תומם. אני זוכר שפעם השחתי את חששותיי בפני רבי בנימים רבינוביץ, ואמרתי לו כי אני חושש מפני הקללות שבעלי החנויות מקללים אותי בליבם על ההפסדים שההכשר גורם להם. אמר לי רבי בנימין בלשון הפסוק: "עלי קיללתך בני"... אל תחשוש... הרי אינך עושה לא מנגיעה אישית נגד בעל החנות ולא ממניעים פרטיים, אלא רק בשם ההשגחה, ובכן, על כתפיי יבואו כל חששותיך..."

על מידת סמיכת הרבנים על רבי בן ציון תעיד המכתב ששמור עמו עד היום משנת תשנ"ו, כעשר שנים לאחר שהחל במלאכתו הגדולה, עליהם חתומים הדיינים הגדולים רבי בנימין רבינוביץ ורבי ישראל יעקב פישר נבג"מ ויבדלחט"א רבי משה שטרנבוך שליט"א ובו הם מעידים כי רבי בן ציון באייער הוא האחראי מטעם הבד"ץ ושליחם בכל ענייני השחיטה דהשגחת העדה (ראה תמונה).

הפריצה: "מפעל השחיטה"

בשלב מסוים, עם צמיחת הציבור בכלל וגדילת קהל המסתמכים על שחיטת העדה המהודרת - הפכה המשחטה ברחוב הרקמה בירושלים - קטנה מדי. וכאשר עלתה ההחלטה להשלים את כל המלאכות סביב העוף כבר במשחטה ואל האיטליז יגיעו העופות כשהם מוכנים לבישול ללא כל תוספת מעשה, החלו להעתיק בפועל את המשחטה אל מקום ענק, משחטה גדולה ואמתית באזור התעשייה הסמוך לירושלים במישור אדומים.

עדיין לא מדובר היה בכמויות הענק עליהם מדברים היום, אבל כבר אז הכניסו משגיחים די והותר, שישגיחו על כל העניינים הטעונים השגחה בעופות. מלבד הבדיקות שבדקו עד כה, החלו במליחה, בבדיקה בניקוי והסרת צורות דם, ועל כל דבר העמידו משגיח אחד או שנים שיפקחו ויבחנו ויבלשו בשבע עיניים אחר כשרות העופות.

"עם כל יום שחלף ראינו איך הכמות גדלה והולכת", מספר רבי בן ציון נרגש. "המשחטה החדשה, שהייתה ענקית באמת, החלה להתמלא עוד ועוד. וככל שהכמות גדלה, כך נוספו בודקים ומשגיחים בשפע, שיוכלו להשתלט ולפקח על כל עוף ועוף כדבעי.

"בכלל", הוא מציין, "במשחטה בה אנו שוחטים היום בעטרות, אנו מקבלים את כל הגיבוי כל הזמן. מעולם הם לא עיכבו אותנו בעלי המשחטה היקרים מלהוציא לפועל את החומרות וההנהגות וההלכות שהונהגו בשחיטה על דעת רבני ועד השחיטה...

"ומדהים הדבר לגלות, שכל ההכשרים כולם, מנסים לחכות את הסטנדרט של העדה. אף אחד לא היה עושה את כל החומרות אותם הונהגו בעדה לפני כן. רק לאחר שאנחנו התחלנו – לפתע החלו כולם, גם בארץ וגם מחוצה לה, לפעול על פי ההוראות והתקדימים והחומרות וההלכות".

כמדומה שמכאן יש ללמוד כמה כוחות עשויים להיות טמונים באדם אחד. אחד פועל למען עניין מסוים ביהדות, הוא מתקן תיקון כלשהו, קובע תקן מסוים, ולבסוף הוא חוצה ועובר ומגיע לכל קצוות הארץ. ואם יש היום עוף כשר בהשגחות אחרות אין ספק שחלק ניכר מן הזכויות – נזקפות אל איש שיחינו הרב באייער...

התהליך: משחיטה לאריזה

רבי בן ציון מוציא אותנו לסיור ווירטואלי מהיר ופשוט במשחטה התעשייתית הגדולה, ובו נלמד איך הדברים עובדים וכמה השקעה ומחשבה וכח אדם - המערך הזה דורש מדי יום ביומו.

כמה דקות לאחר שהעוף נשחט על ידי השוחטים המנוסים והיראים, כתשע או עשר עופות בדקה, וזה מעט למדי - העוף נתלה על המסוע. נוצותיו מושלים ובהמשך המסע עומדים שני בודקים שבודקים את המעיים שבולטים מתוך גוף העוף - אם יש בהם חור (ומכיוון שהספק הוא רחוק עד מאוד, לא החמירו פה להוריד אותם אל השולחן).

לאחר מכן העוף ממשיך במסעו ובודק נוסף בוחן את הבוקא דאטמא - אם הידיים ניתקו ממקום חיבורן באליה ואז העוף טרף. משם העופות ממשיכים לבדיקה. הבודקים (כיום מונים מעל לשלושים בודקים!) מורידים את העוף מן המסוע (בניגוד למקומות אחרים בהם המשגיחים בודקים על המסוע עצמו), בוחנים את הריאות וצומת הגידים. לאחר מכן פועל לוקח את העופות הבדוקים ותולה אותן חזרה על המסוע.

כאן עומד בודק נוסף, שתפקידו לבדוק את הזריקות. על אף שהרבנים פסקו שאין לחשוש, ורבי מאיר בראנסדורפער היה מוריד בידיו את החומר המוזרק ומכשיר, בכל זאת, עומד הבודק ובודק ואם נתקל בעוף עם מעט יותר מדי מן הזריקה - הוא מטיל את העוף לטריפות. לפנים משורת הדין.

בשלב הזה מנקים את העופות ומורידים מהם את צורות הדם, וגם כאן ממונה אחד הפועלים שקוצבים לו שכר מיוחד לבדוק כל עוף אם יש לו יותר ממרה אחת, דבר נדיר למדי, והוא מקבל שכרו על כל אחד כזה שימצא. לאחר מכן יש משגיח שבודק את הקורקבנים אם יש בהם חור, גם כן דבר נדיר מאוד בימינו.

לאחר מכן העוף ממשיך לנסוע ופועלים שוטפים אותו בזרם מים חזק במיוחד, ופועל נוסף קוטם את קצוות הגרונות השומניים, משום שצבורים שם צבירי דם שאינו תמיד יורד במליחה. הקטימה הזו גורמת לשסע נוסף בעור, ובמליחה יצטרכו לקחת זאת בחשבון ולמלוח גם בתוך החתך.

לאחר מכן העופות ממשיכות במסען ומשגיחים עומדים משני צידי המסוע בשביל לראות את העוף משני צדדיו לבחון כל משגיח את חצי העוף הפונה אליו, האם הוא נקי והאם עדיין יש עליו צורות דם. אם הוא מוצא, אזי אם מדובר בצורה קטנה הרי הוא חותך תוך כדי נסיעה, ואם מדובר בצורה גדולה יותר – הוא מוריד את העוף מן המסוע ומנקה אותו.

לאחר מכן הוא מושרה במים לא קרים ולא חמים, למשך כחצי שעה ומסתובב בתוך מין קורסלה, ומשם הוא מוטל אל עבר שולחן המליחה. על השולחן הזה מולחים את העוף בכל חוריו וסדקיו וצדדיו והוא עומד שם במשך כשעה. לאחר מכן הוא נופל אל תוך עוד קרוסלה שמסובבת את העוף ומנערת אותו כעין ניפוץ, ומשם הוא נופל אל דלי גדול בן שלושה מחיצות ועובר מאחת לשניה.

לאחר מכן הוא עולה לפירוק ולאריזה ולהולוגרמה בקומה העליונה, ומשם היישר אל המשאיות אל כל קצוות הארץ. יאכלו ענווים וישבעו.

הגילוי: יש מקום להחמיר

רבות מן החומרות וההקפדות נולדות על רקע של חשש רחוק מאוד מן המציאות. אולם, בוודאי שיש מקום גדול להחמיר ככל האפשר, ולקיים משמרת למשמרת. הסיפור הבא שמספר לנו רבי בן ציון לסיום, אולי יבטא זאת בצורה נפלאה יותר מכל:

"היה זה עוד בימי תחילת השחיטה, בטרם התפתח הוועד למה שהוא כיום. היה הגאון רבי מאיר בראנסדורפער זצוק"ל יוצא מדי יום ראשון בשבוע לשחיטת בקר במשחטה שבמעלה אדומים.

"מכיוון שלא מדובר היה בכמויות גדולות, הרי שהיו חותמים את הבשר בפלומבות ברזל רבות ככל האפשר ועוטפים אותו מכל הצדדים, ושולחים אותו במשאית הקירור יחד עם הבשר הרגיל הבלתי מפוקח אל עבר החנויות.

"הייתי בתחילת עבודתי בענייני השחיטה, ובימי שישי אני הייתי הולך לשחיטת הבקר, (היום מרבית שחיטת הבקר נעשית בחו"ל, ואין לי בזה חלק, מפני שאמרתי להם מראש שאינני יוצא מן הארץ בשביל העבודה, אלו הן הגבולות שלי). והנה אני רואה שמכניסים את הבשר הכשר יחד עם הבשר הלא כשר אל תוך משאית אחת.

"הלכתי להתלונן על כך בפני הרבנים, אך הם אמרו לי כי מדובר בבשר שהוא חתום מכל צדדיו ואי אפשר לבוא לכדי טעות. הרי זה מסומן מכל פינותיו. אבל התעקשתי, ודיברתי עם רבי בנימין רבינוביץ, ולבסוף הוא אישר לי למנות משגיח מיוחד שיצטרף לנסיעה.

"והנה, בשבוע הראשון להצטרפות המשגיח אירע המקרה, והמוביל הכניס אל תוך אחת החנויות אנקול בשר בלתי מוכשר, בטעות, ובעל החנות שהיה עסוק בשלו - אפילו לא שם לב לכך. שניה לפני שהחל לטפל בבשר, לחלקו ולהכניסו אצלו למקררים, קפץ המשגיח וגילה את הטעות הנוראה.

"קיבלנו שיעור חי על השבוע הראשון כי אין שום מקום להסתמך על חזקות בענייני כשרות הבשר. המסר היה חד וברור ובהיר ונהיר: אין שום חומר שהיא מיותרת. אי אפשר להגזים בשמירה על כשרות הבשר.

"אין לי ספק שהדבר הזה לא היה מתרחש אילולי היה שם משגיח, אלא בזה ביקשה ההשגחה העליונה להודיענו כי מעשינו רצויים, וכי ההקפדה הגדולה שמקפידים בוועד השחיטה, למען טהרת העופות והבשר שיגיעו אל שולחן ישראל – לעולם אינה יתרה מדי, וזו בעצם הדרך בה עלינו לצעוד ולהמשיך עד עולם"...