

בעקבות 'סעודת ההלכה'

ביום חמישי, ג' בתמוז תשס"ב (13.6.2002), התקיימה בירושלים 'סעודת ההלכה', ובה נטלו חלק רבנים וחוקרים רבים, וביניהם הרב משה טנדלר, הרב ישראל מאיר לוינגר ופרופ' יהודה פליקס. מארגני הכנס, שניתן להגדירו כאירוע היסטורי יוצא דופן, היו ד"ר ארי גרינספן וד"ר ארי זיבטססקי, בשיתוף עם כותב שורות אלה. בכנס זה דנו בבעלי חיים טהורים שונים, שקיים חשש מוחשי שמסורת כשרותם תאבד מהעולם. שיעורי התורה התמקדו בסימני הטהרה של העוף, הבהמה, החיה ו'שרץ העוף' (חגבים), שהוגשו לשולחנם של הסועדים. התפריט כלל בשר משמונה עשר מינים של בעלי חיים שונים, ובהם: אייל, ג'מוס, פסיון, תְּגֵלָה, פנינייה, תור, יונה, שליו, ומינים שונים ממשפחת הברווזיים (ברווז, אווז, בְּרָבְרִי ומולרד). בעלי החיים נשחטו כדת וכדן בהשגחת הרב שלמה מחפז. לקראת סוף הכינוס לימדתי את המשתתפים להכיר את סימני הכשרות של הארבה, ובאמצעות חגבים חיים העברתי למשתתפים את מסורת סימני הכשרות, כפי שקיבלתי מרבנים חשובים.¹ לקינוח הוגש למשתתפים ארבה כשר (מהמין ארבה המדבר = *Schistocerca gregaria*), מבושל ומתובל.

הצורך בקיומו של כנס זה התעורר, כאשר התברר שהולכת ונשכחת מסורת הכשרות של בעלי חיים רבים, שבעבר היו שכיחים על שולחנם של יהודים מכל קהילות ישראל. הסכנה למסורת הכשרות של בעלי חיים אלו, מקורה בהיעלמות כמעט גמורה של 'מסורת' האכילה הפעילה שלהם, שהיא תנאי הכרחי, לפי חלק מהאסכולות ההלכתיות, להיתר אכילתם בימינו הלכה למעשה.² מדובר במסורת הלכתית שנשתמרה במשך מאות בשנים, ושעברה בעבר בעל פה, אך בשל נסיבות שונות (היסטוריות, תרבותיות, המעבר לשחיטה תעשייתית מרכזת, חוקי הגנת החי ושינויים במגמות הלכתיות) קיים חשש שהיא תאבד. אולם, דווקא בימינו קיימת אפשרות לתעד מסורות אלה על פי מדדים מדעיים מדויקים (הגדרה סיסטמטית וזיהוי גנטי על פי בדיקת D.N.A.), ולהנציחן באופן יזואלי (הקלטה, צילום תמונות,

1. על סימני הכשרות של הארבה, ראה: ח' סרי ו' עמר, 'כשרותו של הארבה', תחומין יט, תשי"ט, עמ' 283-299.

2. ראה מאמרי 'הטוילי גוט'.

וידאו). אמצעים אלה עשויים להקל על שימור המסורת, וכך תתאפשר רציפות המסורת של כשרות בעלי החיים גם עבור הדורות הבאים.³ אופיו המיוחד של הכנס הציב בפני מארגניו בעיות רבות ומורכבות, החל ממימון הוצאותיו, השגתם של בעלי החיים הנדירים, שחיטתם והובלתם, אישורם מהרשויות המפקדות על הגנת הטבע מחד, והגנת הצומח מפגיעת הארבה מאידך, קבלת הכשר מהודר ועוד. קשיים אלה משקפים וממחישים את בעיית שימור המסורת שבה אנו עוסקים. יחד עם זאת, ההתנברות על המכשלות הללו קידמה למעשה את הנושא, בכך שיצרה שורה של תקדימים, שיסייעו לשמר את המסורת בעתיד. להלן נביא כמה דוגמות. כאשר משגיח הכשרות סירב לאפשר את הכנסת הארבה למסעדה מחשש להטרפת הכלים, והתנה את הסכמתו בכך ש'גדולי הדור' יתירו זאת - הופנתה שאלה בהולה לרב עובדיה יוסף, שפסק ש"אם ביטלו בכלים חגבים - אין הכלי נאסר".⁴ בעקבות פסיקה זו התאפשרה התקנת החגבים לאכילה במטבח המסעדה, והם הוגשו לפני הסועדים.

בעיה אחרת עוררה החגלה (Alectoris), שלגביה הייתה מסורת כשרות מהימנה בהרבה מקהילות ישראל,⁵ אלא שכיום היא אינה נאכלת משום שהצייד שלה נאסר בחוק. לצורך הכנס הופנתה בקשה רשמית לרשות שמורות הטבע לצוד פרט אחד בודד, ורק בהתערבותו של השר הרב יצחק לוי (שהשתתף בסעודה) התקבל האישור. לאחר מכן היה צורך להשיג חגלה חיה ושלמה, שלא תהיה בבחינת טרפה או נבלה. בעיצומם של ימי המלחמה שבה אנו שרויים, הצליח ל"ר ארי גרינספן לגייס לצורך כך צייד ערבי מאזור אפרת, שהביא לו את העוף המבוקש. המשוכה האחרונה הייתה למצוא מוסר מסורה מהימן, שיש בידו מסורת כשרות של החגלה. לאחר מאמצים רבים אותר הרב חיים ישורון (בן 83), שמוצאו מצפון אירן, והוא העיד בפני המצלמות על פוחלץ של חגלה, ששחט ואכל ממין זה בנכר, וכך נהג גם בארץ בשנות החמישים במעברת בנימינה (ראה אזור מספר 1).

מסורת נוספת ש'התקבעה' בזכות כנס ההלכה, הייתה כשרותו של עוף הפניינה

3. ראה: ז' עמר וא' זיבטסקי, 'פרויקט שימור מסורת בעלי החיים הסהורים', המעין מג'2, תשס"ג, עמ' 36-40.

4. תשובה בפסק מל' בסיון תשס"ב אל ד"ר ארי גרינספן. התשובה הועברה על ידי הרב אמי קרויספיל, מנכ"ל לשכת הראשון לציון הגר"ע עובדיה יוסף שליט"א.

5. כבר באגרות אריסטואס (מהד' הרטום, עמ' 44) (קמה), שנכתבה בימי הבית השני, נזכרת החגלה (בתרגומים עבריים שונים מובאת כ'קורא') בין העופות הסהורים. הר"ה לחולין: "וכן פירשו חכמי ספרד כי הקורא הוא עוף שקורין לו פירד"ץ והוא טהור" (המאור הגדול פ"ג בנדפס כא ע"א). על מסורת מאוחרת בנות ימינו, ראה: י"מ ליינגר, **מוזן כשר מן החי**, ירושלים תשמ"ה, עמ' 59-62; ז' עמר, **על עקרונות אחדים בשיטתו של הרב יוסף קאפח בזיהוי צמחים ועיניו ריאליה**, בתוך: ז' עמרח' סרי (עורכים), **ספר זכרון לרב יוסף בן דוד**

כשר (ראה אזור מספר 2). הוא אף ניאות לשחטו בברכה. הוא העיד ששחט עוף זה



אזור מספר 1: הרב חיים ישורון מעיד על כשרות החגלה בפני ל"ר ארי גרינספן ול"ר ארי זיבטסקי.



אזור מספר 2: הרב שלמה מחמו"ר, ל"ר ארי זיבטסקי ועוף הפניינה.

פעמים רבות, והוא יועד למסעדות יוקרה בתל אביב. לאחר השחיטה, הרב מחפז בדק את איבריה הפנימיים של הפנינייה: זפק, קורקבן נקלף, וכן אצבע יתרה, והבדיקה הוכיחה שיש לפנינייה את כל סימני הטהרה.⁷ חוץ מפניניות נרכשו לצורך הסעודה שנים עשר פסיונים (Phasianus), שעלותם גבוהה מאוד, והמסורת לגביהם כבר הוכחה בעבר.⁸

כנס 'סעודת ההלכה' מהווה ציון דרך חשוב והתחלתה של סדרת פעילויות, שמטרתן לתעד ולשמר את מסורת הכשרות. הכנס עורר הדים והתעניינות מרובה, ובעתיד אנו מקווים להמשיך את פעילותנו בקיום כנסים תורניים בהשתתפות רבנים ונציגי רשויות הכשרות מכל המגזרים.

מארגני הכנס קוראים לכל מי שיש בידו לסייע בידם בכל דרך שהיא, לתעד מורשת יקרה וחשובה זו, למען לא יסור זכרה מהעולם, וכדי שלא נהיה בבחינת האוסרים את המותר.

7. המפגש התקיים בביתו ב"ב בסיוון תשס"ב (23.5.2002), ונכחו בו בין היתר, הרב מנחם שוקר, ד"ר אורי זיבוטסקי, ד"ר ארי גרינשפן וכותב המאמר. השחיטה התקיימה בחצר בית הדיון שלו בבני ברק (ב"ץ 'זורה דעה'), ותועדה בצילום ובהסרטה. הרב בדק גם את צומת הגידים של הפנינייה, ומצא שמבנהו רגיל וזהה לזה של התרנגולת.

8. ראה: י' פליקס, 'לבעיית גידול הפסיונים בארץ', טבע וארץ ח, תשכ"ו, עמ' 326-332; הנ"ל, 'גידול פסיונים בארץ ולשאלת כשרותם', תחומין א, תש"ס, עמ' 423-432; י"מ לוינגר (לעיל, הערה 5), עמ' 57-59; א"צ זיבוטסקי וא' גרינשפן, 'כשרותו של הפסיון', בתוך: ז' עמר וח' סרי (לעיל, הערה 5), עמ' 107-116. יש להעיר, שבשמו של הרב משה פיינשטיין נאמר לכאורה שהפסיון אינו כשר. אולם למעשה הרב פיינשטיין מעולם לא פסק כן, אלא רק הבהיר שאין לו מסורת על כך, ושניתן להתיר את העוף ממי שיש בידו מסורת. ראה: אורות משה, י"ד א, סימן לד, וכן במאמרו של זיבוטסקי וגרינשפן, עמ' 115. כך הבהיר חתנו, הרב משה טנדלר שליט"א, בסני משתתפי 'סעודת המסורת' שהתקיימה בירושלים בג' בתמוז תשס"ב. הוא