

# משגיח כשרות במדבר הסורי

מאת: אברהם שמי-שהם

כפי שסיפר לי ידידי ורעי יוסף צפתי (צפדיה)

לבית ניקטל ואלה היו מוכרים אותה לקהילה היהודית. נהוג היה שכל משפחה יהודית היתה מכינה בעצמה את מצרכיה לחורף שלם: החמאה, היין, רסק עגבניות, מיץ רימונים לבישול, ריבות, ירקות משומרים, הכל עבודת בית וכך שאר דברי המזון. למצרכי החורף האלה

משפחת ניקטל הגרה באיזור אל-גימיליה היא זו שהייתה מייצרת את הגבינה. הם היו נוסעים למרחק רב עם משגיחים לאיזור המדבר הסורי מזרחה לחלב למאהל של שבט בדוו קבוע. השבט הזה למד את עבודת המשגיחים היטב. בכל שנה, בחודש קבוע, היו המשגיחים נוסעים בטנדר

זה קרה בשנות החמישים הראשונות, ארבע או חמש שנים אחרי חלבות המדינה. קהילת יהודי חלב היתה קהילה צנועה די מפותחת שבקושי התאוששה מהאירועים הטראומטיים בעקבות הקמתה של מדינת ישראל: שריפת בתי הכנסת, זריעת הרס בבתי יהודים ומנגנוני אפליה נגד היהודים. הקהילה היתה גאה וקרוכה בלב למדינת ישראל שקמה זה מכבר. היהודים שמעו את רדיו קול ישראל בערבית בהתאם מפתח פן יוודע "למוכאברא" ויואשמו שהם ציונים. הם ידעו על כל הנצחונות של צה"ל ולא האמינו לחשידות של הרדיו הסורי. שנת הערבים ליהודים היתה גלויה וכל יהודי שמר בשבע עיניים על משפחתו ודאג שתהיה צמודה לבית המשפחה-בפרט בלילות.

אך כל זה לחוד וחיי הדת של הקהילה לחוד. המצוות נשמרו בדבקות רבה ברוח המסורת של הקהילה שהוציאה בין שורותיה עשרות רבנים אשר כתבו ספרים רבים על פירושי התנ"ך וספרות תורנית. שמעו של הקהילה יצא למרחקים וגם הרמב"ם היה בקשר הדוק עם מנהיגי הקהילה ורביה. החלבים הקפידו מאוד על ענין הכשרות. שחיטת בשר הכבשים התקיימה בכל יום ואף יהודי לא היה קונה את הבשר מבלי שהייתה עליו "נמנה", היא החותמת של הרב השוחט. יום יום צרכו בשר טרי, כמו גם הגבינות, שאף יהודי לא קנה אותם מחנות מוסלמית או נוצרית.



רישום: אברהם שמי-שהם

שנאגרו ניתן שם מקיף: "אל-מונה", כלומר צידת החורף. שאלה שגורה בפי יהודי לשכנו: "חצירתו אל מונה וללא לשה עמבתמונו" – כלומר, האם הכנתם את כל ציוד החורף או שעדיין אתם מכינים?

יוסף היה אחרי גיל הבר-מצוה ולמד אז במדרש גמרא ותלמוד, נער יפה

לאזור אותו השבט, שם היו נשאים כחודש ימים, מפקחים על חליבת הצאן, על הכלים – שלא יווצר מצב חלילה שהבדווים ישתמשו בכלים שלא הוכשרו, על ייצור הגבינה מידי יום ביומו ועל כל התהליך מתחילתו ועד סופו. וכך היה שבסוף תקופת עבודת ייצור הגבינה היו מעמיסים את כמויות הגבינה שיוצרה בהשגחה