

מקום קבורתו כן נודע

המושף מעמוד 25

ללמוד את השפה המדוברת בארץ ואת מנהגיה השונים. למעשה, הוא לא הצליח להגשים את חלומו הגדול.

איך מגיעים לתיעוד אודותיו

כשהרב נתן קאהן גמר את מחקרו על יהודי האזור בכלל, ובפרט על הגר"מ כרמי שמאר משך את תשומת לבו, הוא חיפש חומר איורי ואולי את תמונת הקבר שלו, שהרי את תמונת הרב עצמו לא חשב לרגע שיהא בידו להשיג. הוא פנה לרב המקומי, ושאל אותו אודות מקום קבורתו של המאמר מרדכי. כן פנה אל הרב הנוכחי של Aix-en-Provence, רבי נסים סולטאן, כדי לנסות לברר את מקום קבורתו של הגר"מ כרמי ונענה על ידו בנחרצות – 'לא ידוע'. אותו רב הבטיח לחפש יותר לעומק.

אחרי זמן לא מרובה, חזר הרב אל עורך קונטרס עם בשורה לא כל כך טובה, ואמר: בזמנו, בערך בשנת תשכ"ה, או חמש שנים יותר מאוחר, הקהילה של אקס אן פרוונס הייתה צריכה מקום גדול יותר לבניית בית הכנסת שלהם. הם לקחו את הגופות שהיו טמונות בבית הקברות היהודי ושלחו אותן לארץ ישראל. וכשנשאל 'לאן', הייתה התשובה המפתיעה: לבית הקברות של עפולה.

הרב קאהן התקשר מיד לחברא קדישא של העיר, והם אכן אישרו זאת ומסרו לו שיש אפילו איזושהי מצבת זיכרון לקהילה זו בבית העלמין. הרב קאהן – שהוא כהן – ביקש מהאיש לצלם עבורו את האבן המעידה על כך, וקיבל זאת.

כתב היד שחושף טפח נוסף

לאחר חיפוש נרחב אחר מידע על המחבר האמור, הצליח בס"ד למצוא עוד מציאה מעניינת, עצם כתב יד קודש

למקומות הללו, ורוב האברכים ממש מקפידים על קלה כבחמורה בכל תג וענין. לכן אנו מקפידים שבמקומות אלו הם ירגישו ממש כמו בביתם, זה מקשה עלינו לא מעט כשמדובר במקומות שבהם אברכים, כי הם שמים לב לכל פרט, ובכל דבר קטן כגדול שואלים, ומעבר לכך שעניניהם פקוחות, אנו מרוויחים שיש לנו השגחה של הציבור במאות עיניהם.

לא אשכח שפעם הבאנו גבינה דומה לזו שהיינו רגילים להביאה, ורק האריזה היתה שונה. מיד באו לשאול וטענו שאין במהדרין כזאת גבינה, והוצרכנו להסביר להם מהיכן זה בא ומהי חותמתו, אבל זה מחזק אותנו לעמוד לימין מהדירי הכשרות שיוצרים נאמנה שעל משגיח צמוד משארית ישראל הם יכולים לסמוך בקלות ברמה מקסימלית ב"ה.

מלבד זאת צריך לדעת שהרבה מקפידים על שחיטה מהודרת כולל צומת הגידים וכו', אך לא עושים חשבון ש'תולעת' אחת הקיימת בחסה, חמורה פי אלף משחיטת עוף ללא חומרא זו או אחרת, כי אלו איסורים רבים מראוריתא, ולכן ההקפדה בכל דבר כולל בבדיקת הירקות מחרקים היא עצומה ומושלמת במידת הניתן.

במה עוד יש צורך בבדיקה מלבד המטבחים?

יש בדרך כלל סתירה וקונפליקט קבוע בין הצוות של המקום למשגיחים, כי בעוד המשגיח מבקש לעכב הזמן בבדיקת הכשרות, לייקר את הבישולים בצורך של הקפדת הכשרות, ולדאוג לחומרות שונות שאינם רגילים בהן, בעל הבית אינו שש בכך ומנסה בכל דרך להתחמק מכך במידת הניתן, לכן תפקידו של המשגיח להיות ממש 'בלש' בכל זמן ההשגחה במקום.

וזה כולל מלבד ההשגחה על עצם הבישולים, בדיקת העירוב, מים של שבת, מוני מים וגנרטור, אידישקייט וטלוויזיות וחופי ים ותוכניות במלונות, שהכל עובר חותמה של משמרת הקודש והצניעות של הרב בלוי.

לסיום, ביקשנו מהרב רפאל מירני שליט"א – שבקיא בתחום ההשגחה ונסינו המוכח ניכר בדיוורו היטב – שיאמר לנו במה כרוך הענין של הכשרת מלון שהוא דבר המצוי לקראת ימי הקיץ הקרבים ובאים עלינו?

'כדי להכשיר מלון מהכשר הרבנות למהדרין שארית ישראל' – שח לנו רבי רפאל – 'דבר ראשון יש צורך להכשיר את כל הכלים אחרי 24 שעות מבישולי הרבנות, וזה כולל סירים ותנורים, צלחות ומזלגות, שהכל יהיה מוכשר כהלכה, ודבר ראשון צריך לדאוג שהמבנה מתאים למהדרין שיש בו הפרדה ראויה בין חלבי לבשרי, וכשקיבל האישור להכשרה, השלב הבא הוא הבאת חומרי גלם, שהם מביאים זאת ברמה שלנו, כולל פיקוח מהכשרויות של המוצרים, ובעיות של חמץ שעבר עליו הפסח, שבמלונות מוציאים אחרי תקופה פתיתים וקוסקוס בשקים גדולים שהם מלפני פסח, ובדיקת כשרות מקור הירק, והבשרים כראוי.

המעלה היא שהמשגיח נמצא כל העת שהמטבח עובד, כולל בזמן הוצאת והגשת האוכל, והוא חייב להיות ולוודא שקיימת הפרדה בין בשר לדגים, ולא סומכים על איש מלבד המשגיח עצמו המכיר את הבעיות העלולות להיווצר כל העת.

בקיטרינג המנוהל על ידי בעלי אולמות שמחה, בכל הכשרויות אם אינך מקבל השגחה במטבח, אחרי שיוצא האוכל מהמטבח הכשר לאירוע, אין כלל השגחה ומעשה שהיה באחת הכשרויות שהגיע האירוע למקום אחר, ובאמצע האירוע נגמרה לו החסה, והוא רץ לחנות לרכוש חסה נוספת, ובאותו אירוע היה משגיח צמוד, והוא הלך לשטוף לו החסה כראוי באותה כשרות, אך אם לא היה משגיח שכזה, איך נדע ששטף כראוי. לא אחת אירע שרב מלצרים נגמרו לו קופסאות המלפפון החמוץ, והולך לרכוש, וקונה בדרך אף קרקרים שאינם יודע שכל דבר צורך השגחה מיוחדת ואחראית.

אנשים חושבים שעבודת הכשרות במטבחים היא של מה בכך, רק שיבואו לסיירו לראות זאת כמובן, כמה עמל ויזע מחד, ואחריות ודקדוק מאידך, תלויים בכל דבר וענין עד לגמר המוצר ואכילתו בתכלית ההידור, ויבינו כמה חובה להתחבר לכך בכל המסגרות האמורות בשמירה קפדנית על כללי ההלכה והכשרות.