

זכרונות אלעזר צפורין

ב"ה הגעתי לגיל חמישים ושמונה, עם התגבר מחלתה של אשתי האהובה בקשוני הילדים לכתוב את זכרונותי אשר במשך החיים הקצרים של האדם לא מצא זמן לספר לילדים, ואשר בבוא הזמן הם נשלכים לתהום הנשיה.

חינו בישראל והחיים והחנוך של ילדינו ששונה לגמרי מהחיים הגלותיים, מהדוחק והעוני שעברו על הוריהם ובשביל שלילדים יהיה מושג על עברינו, ואשר לצערנו לא נשאר לנו לדעת מזקונינו, אני מנסה לכתוב את זכרונותי (שאל אביך ויגדך, זקנך ויאמרו לך).

ובכן: נולדתי בכפר רמלה, מרחק 8 קמ"ט מהעירה דויד-גרודק, בפולנית או דויד הורודוק ברוסית. (ביצות, בסביבות פינסק).

כפר במרחק 25 קמטר מתחנת רכבת. בזמני טרם היו כבישים בסביבתנו והדרכים היו דרכי עפר בכל ימות השנה, וביצות בסתיו המוקדם והאביב. בחורף אדמה קפואה קשה ובקיץ יבש.

בזמנו היה זה שיך לרוסיה (רוסיה הלבנה), אבל בשנות 1919-1939 היה זה חלק ממדינת פולין.

ומאז מלחמת השואה מ 1940 זהו הכל רוסי ?

תאריך לידתי המדויק לא ידוע לי היות ותעודת הלידה נאבדה עוד בילדותי ועד חלופי הממשלות השונות לא יכולתי להשיגה. ידוע לי כי בשבת פרשת זכור נולדתי, ולפי זכרון הורי ז"ל ב 1906. וכך הגעתי לקבוע גילי ליום הולדתי.

כמו מן הערפל אני זוכר ומנסה להיזכר ימי חחי הילדות שלי, וכפי בהתחלתי לכתוב נולדתי בכפר רמלה להורי יעקב ופשה. נולדתי הילד החמישי מאלו שהכרתי והשישי לאמי (אחד מת, כמדומני (משה וולף היה שמו). הגדול בינינו היה שמחה (נולד 1895?) ואשר בזמן כתבי זכרונות לא ידוע לנו מסיבת הזמן והחומה הסגורה ברוסיה איפה שהוא נשאר מאז 1918, אם עודנו בחיים או לא.

השניה אחריו היתה אחותי שושנה ז"ל (אם זמריה תחיה ופסיה ז"ל). אחריה היתה לנו אחות בשם חיה. אחות זו בהיותה תינוקת נפלה מהעריסה וקבלה מחלה. קראו אצלנו לזה מחלה אנגלית. הגובה שלה נשאר בגובה ילד בן 3, אבל ברוחב ובגופה התפתחה יותר מכפי גובהה ובכן, גמדה.

גם השכל שלה לא התפתח יותר מדי לפי שנותיה, הגיעה לגיל 17 ונפתרה ממחלת הטיפוס ששרר בסביבתנו בשנת 1915-1917.

אחריה נולדה אחותנו רבקה ז"ל (אהרוני-גרינשפון ואני החמישי בין אלו שהכרתים והשישי או השביעי בין 1-2 הראשונים שלא הכרתי. אחרי נולדו אחי חים יחי' ב 1908, שמריהו 1910 ובין שמריהו ופסח עוד ילד שנפטר בגיל 3, ישראל –מאיר ז"ל היה שמו, ואחריהם פסח יחי' 1915. וכפי שהנכם רואים בזמן הולדתי היה אחי שמחה בן 18 שנה, ולפי זכרוני בילדותי למד בתקופה זאת בישיבה בעיר זוויהל בפולין (רוסיה דאז). אבינו עסק בתקופה היא 1906-1913 עד פרוץ

מלחמת העולם העולמית 1913 בהעברת עצים בקבלנות מהיערות עד לנהרות ע"י פועלים שכירים וסוסים שלו.

כידוע בסביבה שלנו היו יערות עד, עצי אורן גבוהים, עצי אלון DUB ליבנה BEREYOZ ועוד סוגי עצים יותר פשוטים וכדומה.

את העצים היו חוטבים במשך החורף מהתחלת הסתיו אחרי גמר עבודות הזריעה של האיכרים, ועם בוא השלגים ואחרי שכל הנהרות והביצות קפאו היו מעבירים אותם על מזחלתו עד למוצא של נהרות או תעלות שהיו להם קשרים עם דרכי תחבורה מימיים עד נהר פריפיט או הורין שהיו בסביבתנו, ומשם היו ממשיכים לנהר ויסלה, עד לעיר דנציג או קיוב. וכך הגיע העצים ברפסודות לעולם הגדול ונמכרו לאנגליה או למדינות אחרות איפוא שהיה להם שוק. מובן שכל הסחר מר נעשה ע"י סוחרים עצים. אבי ז"ל היה כאמור לעיל הקבלן להוצאת העצים עד לתעלות, מרחק של עשרות קילומטרים ע"י סוסיו ופועליו השכירים.

במשך כל השבוע לא היה נמצא בבית, ורק לשבתות הגיע הביתה. את משק הבית ניהלה אמי ז"ל, ועזרו על ידיה הילדים. בכפרנו חיו 10-12 משפחות יהודיות בתקופתי אשר במשך שהותי בכפר 1906-1915, הלכו ופחתו ע"י הגירה לארצות הברית או עברו לעיר הסמוכה. בכל ימי השבת היה לנו מנין. וכשפחתו המשפחות בכפר ולא היה במקום מנין הלכנו רגלי לכפר הסמוך אולשן מרחק של 3 קמט' (אגב בערב שבת היו מתקינים ערוב, בכדי שאפשר יהיה ללכת יותר מתחום שבת). ושם היינו מתפללים בצבור. מגיל 4-5 ועד גיל 7 למדתי בכפר (בחדר). הלימודים היו בבית פרטי סביב שולחן וספסלים, מורה אחד עם כמה כתות. כתה אחת היתה משגנת את השיעור ולשניה היה המורה מתרגם או מסביר (כידוע היה צורך להסביר מעברית לאידיש), וכמן כן להסביר את התוכן. אחרי שהמורה גמר עם השיעורים לכתה או באמצע, היו התלמידים מפסיקים אותו מפעם לפעם לשאול על התרגום של מילה שנשכח מהם או שאלה אחרת, וממשיכים הלאה והלימודים התנהלו במשך כל היום משעה 7 בבוקר עד 6 בערב, עם הפסקה קטנה של צהרים.

בין המורים שהנני זוכר נדמה לי כי הראשון היה הרשל דער בורק (צבי הסלק), היות והוא היה אדום כמו סלק.

אחד- בערעלע מבית חסידי שהנני זוכר את זמירותיו בלילי שבת, וכמדומני כי היה עוד ילד(אז זה נקרא בחור) בן 14-15, הנני נזכר יותר לפעמים היה בוכה מתוך געגועים הביתה, וכמדומני כי לא השלים את כל זמן הלימודים מתוך געגועים הביתה חזר.

עוד היה לנו מורה (מלמד) שניידמן ממשפחת שניידמן התל-אביבית. וזה ב 1912-1913 אחרי שכבר לא נמצאו מספיק ילדים בכפר בשביל לקבל מורה (מלמד) התחלנו ללמוד אני ואחי חיים בעיר דודי הורודוק, מרחק של 8 קילומטר. ביום ראשון השכם בבוקר נסענו העירה, התאכסנו אצל דודתי מיניה ז"ל (אחות אבינו ז"ל). כל השבוע נמצאנו אצל הדודה הנ"ל, אכלנו אצלה וישננו ולמדנו אצל המלמד אלתר (קרופודיוס הכנוי). באותו הזמן למד כבר שנה קודם בן דודינו שלום וטייבל – ישראל (בן גילי) אצל אותו המורה. זכורני כי אחרי שנפתחה הדלת נכנסתי לחדר גדול של 35-40 תלמידים לפני ספסלים מיוחדים בשורות מסודרות 2 או 3 כיתות, ובאזני צלצלו מועוד

מצלצלים המילים של המור עם הניגון המסורתי של לימוד התנ"ך "ישושום מדבר וציה ותגל הערבה ותפרח חבצלת השרון" בישעיה ס' לה.

באותו החדר (הבית ספר) למדו אז איתי גם אחי חיים יחי'. כמן כן שושנה (0רייזל) גליברמן, אחות מרים וגרשון, בן דודנו שלום, ישראל ועוד.

ביום שישי בצהרים היינו הולכים, אני עם חיים חזרה לכפר רגלי, ולפעמים נזדמנה גם עגלה. הדרך לקחה לנו שעתיים. בשנת 1915 עברנו מהכפר לעיר דויד הורודוק והמשכנו ללמוד אצל מורים שונים.

עם פרוץ המלחמה העולמית מ 14-1913 הופסקה עבודת הקבלנות של אבי ז"ל בהוצאת העצים מהיערות היות וגם היצוא הופסק ואז התחיל אבי ז"ל לעבד גן ירקות בקרבת הכפר ואחותי שושנה ז"ל עוזרת על ידו. וכמו כן בבית היו מוכרים לאיכרי הסביבה כל מיני מצרכים שלא היה להם, ומז התקיימה המשפחה .

כאמור, המשפחה היתה גדולה, 9-8 ילדים ואמא ז"ל עבדה קשה ובמסירות להכין למשפחה אוכל, להחזיק הבית. החיים היו קשים, מים היינו מביאים בדליים ששאבנו מבאר בעומק של 6-5 מטר ע"י מוט עץ מאוזן ובידים. (כאן בא רישום של מתקן השאיבה –מ.צ.). בחורף היו הידיים קופאות גם בשאיבה וגם בדרך הובלת המים ממרחק מסויים. בשביל תה היו מביאים מים מהנהר, מים יותר טעימים. לחמום הבית היו מדליקים עצים בתנור שהיה עשוי במיוחד 1. בשביל לבשל בו ואחד לחמם בו את הבית בחורף.

בתנור הבישול או האפיה היו אופים לחם פעם אחת לחל השבוע, בערך 20 ק"ג, ככרות של 1.5 ק"ג עד 2.5 ק"ג לחם שחור, ולשבת חלות חיטה ולפעמים גם חלות סולת, לפי היכולת של ה...?. תפוחי אדמה היו המאכל העיקרי, גם בשר לא חסר. חלב היה מפרות הבית שהחזקנו תמיד לפי הצורך וכמן כן תוצרת חלב. היה מספיק עבודה לאמא ז"ל: סריגת גרביים לילדים, תיקון המכנסים טלאי על טלאי, שעתיים לפני אור הבוקר בחורף או עם זריחת השמש בחודשי הקיץ. 4-3 שעות בבקר השלימו ואפשרו לה להספיק הכל, ובערבים הארוכים של חודשי החורף. יום המנוחה היחידי היה מערב שבת אחרי הדלקת הנרות ועד מוצאי ש"ק אחרי הבדלה. האוכל מוכן, חליבת הפרות וכמו כן חמום הבית נעשו על ידי שבת-גוי. (גוי לשבת), אזי אמא נצלה הזמן לקרות בתחינה צאנה וראינה או להתפלל. אמנו היתה מאוד אדוקה, הגישה לילדים בים בבקר כדי שלא ילכו 3 פסיעות בלי נטילת ידיים, מה שאסור לפי הדין. גם לאבא ז"ל הכינה מים על יד המיטה, וזה היה מוכן הכל מבעוד ערב. אין להזכיר כי קריאת שמע לפני השינה היה לחם חוקה של כל המשפחה. ואם בא אורח לכפר אזי האכסניה העיקרית היתה אצלנו ואמא ז"ל קבלה את כל אורח בסבר פנים יפות, אכילה שתיה ולינה, והכי דבר מועט היתה הכנסת אורחים – אחת מאלו דברים שאין להם שיעור, ולא פעם נשארה רעבה כי את המנה שלה מסרה לאורח הבלתי צפוי, ולא פעם ישנה בלי כר ובלי מזרון על קרש קשה מפני כי מסרה לאורח את הכר שלה. (העולם הזה הוא פרוזדור לחיים נצחיים ומי שלא מכין לו בעולם הזה לא ייהנה מהחיים הנצחיים בעולם הבא). קיימה וקבלה.

וכזו היתה אמנו ז"ל. בערך אחרי פורים מתחילה ההכנה לקראת הפסח. הדבר הראשון מחמיצים מי סלק לחמיצות לכל ימי החג, באיזו זהירות היו עושים את זה וכמה היו שומרים עד חג הפסח שלא יפול ח"ו חשש של חמץ לחבית המחמצת. אח"כ סיווד הבית, הוצאת כל הריהוט שולחנות, ספסלים, שרפרפים וכו' החוצה, נקוי יסודי עם מברשת, גרידה בסכינים. עח"כ עם מים חמים וגהוץ ע"י ברזל מלובן, שטיפה במים קרים ואז היו מכניסים אותם בחזרה לבית נקי. כלי הפסח שהיו ארוזים במשך כל השנה בארגזים ובתוך שקית מיוחדת? היו מוציאים מהאריזה, מרפדים בשחת את הרצפה ועד לסידורם הסופי מניחים הכלים על השחת שעל הרצפה. ולמרות שהשולחן היה נקי וכשר, שמו עליו עוד כמה סדינים ולמעלה מפה נקיה והכל היה מריח ריח של חג הפסח.

תיכף אחרי פורים היו מתחילים לאפות מצות לפסח, וזה היה נעשה ע"פ רוב כל 2-3 משפחות יחד. היו לוקחים קרשים חדשים מהוקצעים אותם חלק, וז שמש שולחנות בשביל לגלגל המצות ועם גלגל שניים מיוחד היו עושים חורים בתוך המצות,

אשה אחת, שהיו מחליפים אותה מדי פעם, היתה לשה את הבצק, מוסרים את הבצק 2-3 קגר מדי פעם לאחד שהיה מחלק את זה למנות שיספיק למצה אחת, מחלקים לכל המשתתפים (ע"פ רוב נערות מבוגרות) וזה היה צריך להעשות מהר בשביל שהבצק לא יחמץ. בכל פעם מנקים הקרשים מהבצק שנדבק כבכדי שלא יחמץ וכשהמצה מוכנה היה אחד מקבלם מכל קערה, מגיש לאופה שעמד על יד התנור הבוהר ו??? אותם לתוך התנור ומוציאם. הרבה זריזות היו צריכים לזה ובשמחה רבה עשו עבודת הקודש. זה הכל מדובר במצות יד.

אורח החיים בסביבתנו ובמיוחד בכפר: כידוע שורר באירופה בחורף קור גדול עד 35 מעלות מתחת לאפס. בשביל לחמם את הבית היו מכינים עצים בתקופת החורף למשך שנה שלמה. עצים הטובים ביותר, בערך 50-60 ס"מ היו מסדרים אותם בערימות לפי השטח שעמד לרשות בעל הבית לפעמים בגובה 8-9 מטר קיר (ישר) כמה שורות אחת אחרי השניה, או בצורה עגולה ובגובה. במשך השנה התייבשו העצים ואזי היו מסיקים בהם התנורים שנבנו במיוחד לחמום. וכמו כן תנורים לאפיה ולבשול. התנורים שנבנו לחמום היו צרים, בערך 1.5 מטר רוחב, ??? מטר אורך, עם פתח שנסגר ע"י דלת ברזל, ובפנים חלל בשביל מלוי עצים ובעירתם. אחרי שהקירות התחממו טוב היו בני הבית או האורחים מתחממים (הגב) על יד קיר התנור, והתנוה היה מחמם את כל הבית. הסקת תנור החימום נעשתה פעם או פעמיים ביום בימות החורף, לפי הקור, לפי הצורך. תנור האפיה היה בנוי בצורה אחרת יותר רחב עם חלל בפנים יותר גדול שיהיה מקום בשביל כמה קדירות לבשול, וכמו כן לאפית לחם. על התנור שהיה בגובה של 2 מטר היו משתמשים לכל מיני מטרות, לפעמים ליבוש עצים. לא פעם שימש מקום זה לזקנים? לחמם את גופם אחרי שרפדו אותו למטה עם סמרטוטים. כמו כן היו לנו מרתפים על יד כל בית. המרתף שמש במקום מקרר בקיץ, היה בו קריר, ובחורף יותר חם מאשר בחוץ. במרתף היו מכינים בחודשי הקיץ כל מיני כבושים, כמו חביות כרוב חמוץ (משומר), חביות מלפפונים כבושים. לא פעם החזיקו במרתף בשר בחורף שהיינו שוחטים פרה או עגל גדול, ממליחים הבשר עם הרבה מלח, שמים בחבית, מכסים אותו במכסה שהיה מונח על הבשר ולמעלה שמים אבנים להידוק הבשר שלא יכנס בו אויר, ולא פעם היה מורגש ריח לא כל כך נעים מהבשר בגלל קלקול.

להזנת הבית היה לנו תמיד 2 פרות או יותר לחלב, גבינה וחמאה, גם קצת עופות סביב הבית. במרתף היו גם מכינים לתקופת החורף תפוחי אדמה לכמה חודשים שזה היה עיקר המזון ובכמות בערך 2-3 טונות, כמה שקים גזר וכמה שקים סלק. אגב גם שלא היו מחמיצים לחמיצות בחבית. כמו כן היו מכינים כמות לא מבוטלת של בצל. עם התחלת החורף היו מפטמים אווזים כמה עשרות, את השומן היו מטגנים ומכינים חלק לחג הפסח וחלק אחד לכל ימות השנה. הבשר היו ג"כ שמים בחביות במרתף הנ"ל. לא נעדר מקום הדבש. ??? חביות בשביל הפרות והסוסים היו מכינים במחסן ע"י הרפת שחת קש, קמח שעורה, כוספא וכדומה לכל תקופת החורף. (בחודשי הקיץ נמצא במשך כל היום במרעה).

בערבים הארוכים של החורף היו הנשם סורגות גרביים או בתי יד למשפחה, מטלאים (טלאי) כל בגד שנקרע וכל כתונת או כל דבר הצריך תקון, וכן נוצלו הערבים הגדולים לקריאה בספרים.

בתקופת המלחמה החזקנו ריחיים טחנת רוח שהיתה מופעלת על ידי הרוח, היו לה בחוץ ארבע כנפיים מעץ בצורת כנפי מאוורר וכשהיתה רוח אפילו קלה – היו הכנפיים מסתובבות וע"י ציר היו מסובבות את אבני הריחיים, הגרעינים נשפכו בפנים הריחיים והקמח נטחן בצורה כזו.

האכרים היו מביאים את גרעיני התבואה שלהם אלינו לטחון, ותמורת הטחינה היו משלמים לנו במלק מהגרעינים שהיו מורידים מכל שק לפי המוסכם. לא פעם נוצר תור גדול, הסוסים עמדו בחוץ וחכו עד שהתבואת יוטחנו ואז חזרו הביתה. והבעלים החודשי החורף היו מתחממים ביינתים מסביב למדורה שהבעירו במקום המיוחד לזה בטחנה. צורת התחנה היתה כזאת:

(כאן אבא הוסיף תרשים שסרטט בעצמו המראה את צורת הטחנה. מ.צפורן).