

בני-אדם וחיות אחרות באספקלריה היסטורית

עורכים

בנימין ארבל, יוסף טרקל, סופיה מנשה

כ

כרמל • ירושלים

Human Beings and Other Animals in Historical Perspective

Editors

Benjamin Arbel, Joseph Terkel, Sophia Menache

התוכן

- 9 הקדמה
- 13 **שער ראשון: מבט מאקדור-היסטורי**
ג'יימס סרפל
טלייז של אלהים: קיצור תולדות היחס לבעלי-חיים והאמונות
לגביהם במערב 15
- 33 גזלייט קלטון-כרוק
הפראי והמתורבת
- 47 **שער שני: חיות ובני-אדם בעולם העתיק**
- 49 דניאלה דוויק
חיות בלבוש מפלצתי בגיאוגרפיה היוונית העתיקה
- 65 משה פישר
עבודת בעלי-חיים בעולם היווני והרומי: הערות ארכיאולוגיות
- 79 רבקה גרשט
אלים ובעלי-חיים כאמנות וכאמונה הרומית
- 99 **אסתי דבורדז'צקי**
בעלי-חיים על מטבעות הערים בארץ ישראל בתקופה הרומית:
אמנות ותעמולה
- 133 **יותם טפר**
קולומפריוס, פְּרִיטְוֶרְאוֹן ושוכך: בתי גידול מלאכותיים ליונים
בארץ ישראל בתקופה ההלניסטית, הרומית והביזנטית

עריכה לשונית
דוד כהן, תנחום אבגר

עיצוב העטיפה
נעם פרידמן

על העטיפה: אדם הראשון מעניק שמות לחיות בגן-העדן,
לוח שנהב איטלקי מן המאה הריביעית לספירה.

Musco del Bargello, Firenze. Su concessione del Ministero
per i Beni e le Attività Culturali
כל הזכויות שמורות

מסת"ב 2-768-965-978

© הוצאת כרמל

ח"ד 43092, ירושלים 91430

טל' 02-6511650 / פקס' 02-6540578

תשפ"ז / 2007
www.carmelph.co.il : רוא"ל: books@carmelph.co.il אינטרנט

Printed in Israel

מגע מנוכר: שינויים ביחס לחיות בבריטניה ובאר"ב מהמאה השמונה-עשרה עד תחילת המאה העשרים

אריאל צ'כל

קדמה, קולן של החיות וחקלאות מאמר זה עוסק בשינויים שחלו ביחסם של בני-אדם לחיות ממינים אחרים במהלך המודרניזציה של המערב: שינויים שהתגבשו בבריטניה במאה השמונה-עשרה, ולקראת סוף המאה התשע-עשרה עבר המוקד שלהם לארה"ב. חוקרים אחדים ניסו לטפל בנושא באופן מקיף, לרוב מתוך התמקדות בבריטניה כחלוצת השינוי. קית' תומס הוא המוכר שבהם, אך מחקרים מקיפים יצאו לאור אחריו וגם עשרות שנים לפניו.¹ במבט כללי, כל המחקרים מציגים סיפור של עלייה ברמת הרגשות כלפי חיות ממינים שונים והתפתחות העניין המוסרי בהן – בעולם המערבי בכלל ובבריטניה בפרט, החל במאה השבע-עשרה או השמונה-עשרה. לדברי החוקרים, התפשטות הגישה החדשה הכיאה להיעלמות פעילויות

¹ D. Harwood, *Love for Animals and How it Developed in Great Britain*, New York 1928; E. S. Turner, *All Heaven in a Rage*, London 1964; G. Carson, *Men, Beasts and Gods: A History of Cruelty and Kindness to Animals*, New York 1972; J. Turner, *Reckoning with the Beast: Animals, Pain and Humanity in the Victorian World*; Mind, Baltimore & London 1980; K. Thomas, *Man and the Natural World: Changing Attitudes in England 1500-1800*, New York & Oxford 1983; H. Ritvo, *The Animal Estate: The English and Other Creatures in the Victorian Age*, Cambridge, Mass. 1987; K. Tester, *Animals and Society: The Humanity of Animal Rights*, London – New York 1991; A. H. Maehle, 'Cruelty and Kindness to the 'Brute Creation': Stability and Change in the Ethics of the Man-Animal Relationships, 1600-1850', *Animals and Human Society: Changing Perspectives*, eds. A. Manning & J. Serpell, London & New York 1994, pp. 81-105; J. Swabe, *Animals, Disease and Human Society: Human-Animal Relations and the Rise of Veterinary Medicine*, London & New York 1999; R.D. Ryder, *Animal Revolution: Changing Attitudes Towards Speciesism*, Oxford & New York 2000²

הציבורי. כאשר מדובר בקולותיהם של פועלים, מהגרים, קורבנות הקולוניאליזם וכדומה – עשויים קולות אלה להשפיע על הביקורת, ולו באופן עקיף ומרחוק. בכל מקרה, אין המבקרים יכולים להסתפק בהסתמכות על דברים שהובעו על-ידי תומכי התהליך ההיסטורי והנהנים העיקריים ממנו. הבחנתו של מארקס, שלפיה מבעים כאלה הם 'אידיאולוגיים',⁴ כבר הפכה מזמן ל-*common sense* ביקורתי. אם פונים לבחון אותם במקורות היסטוריים, הרי זה גם – ולעתים בעיקר – לצורך קריאה ביקורתית וחתרנית. אולם אסטרטגיית קריאה זו או אחרת אינה יכולה לחשוף תהליכים, שכותבי המקורות לא ידעו על קיומם. לשם חשיפת תהליכים אלה יש לפנות למקורות מסוג אחר, כגון תיאורים של פרקטיקות כלכליות, בנוסף על מבעים אותנטיים מטעם קורבנות התהליך.

במחקר על הקשר שבין בני-אדם לבין חיות ממינים אחרים, קיים קושי מיוחד בהשוואה לסוגים אחרים של מחקר חברתי-היסטורי. יש לזכור, שתמונה מאוזנת ומלאה של הקשר הנדון צריכה לכלול בתוכה את שחזור נקודת-מבטן המשווערת של החיות בתוך הקשר. זוהי משימה קשה ביותר, ממספר סיבות: ראשית, קשה להבין יצורים השונים מאתנו מבחינה ביולוגית, אשר ודאי חווים את העולם בדרכים הייחודיות להם. שנית, שלא כמו הקורבנות האנושיים של הקפיטליזם, הקולוניאליזם או השובניזם הגברי, לחיות ממינים אחרים אין קול ברור משלהן, במוכן של לשון ושיח מתועד – קול אשר עצם חשיפתו תוכל להעמיד לרשות החוקרים נקודת-מבט אלטרנטיבית מגובשת. בדרך-כלל, החיות נוכחות בשיח תוך שלילת עצם חיותן. שלילה זו גורפת יותר מן המקובל כלפי רוב רובן של הקבוצות האנושיות – אף אלה שלא הותירו אחריהן עדויות לשוניות. החיות 'מחופצנות' כסמלים וכמטפורות לתכנים המעסיקים את החברה האנושית, או כפריטים נטולי ייחוד בפרקטיקות כלכליות-טכנולוגיות – פריטים שקיומם מוגבל למתקנים תעשייתיים סגורים ומרחיקים (בעיקר מאז אמצע המאה העשרים). ההיסטוריון נדרש אפוא לבצע מאמץ מיוחד כדי להבחין בעצם קיומן של החיות כיצורים חיים, הנתונים בתוך מנגנוני שליטה וניצול מסוימים.

⁴ K. Marx and F. Engels, *The German Ideology*, London 1965 (1845-46), pp. 29-64.

אכזריות רבות עד תחילת המאה העשרים ולהפיכתה של הרגישות לחלק מן הדימוי העצמי הרווח בתרבות – בתחילה כבריטניה ואחר-כך במדינות אחרות במערב.

סיפור זה של קדמה, משותף לכותבים בעלי גישות שונות מאוד זו מזו: כך, למשל, הוא מופיע הן אצל קית' ססטר, המתאמץ בעבודתו לשלול את הבסיס האידיאולוגי של התנועה לשחרור בעל-חיים כבריטניה, והן אצל ריצ'רד ריידר, שהוא מן התנועה להולטים בתנועה זו בדור האחרון, ושעבודתו כוללת התייחסות לפגיעה בחיות שונות כיום. סיפור הקדמה אינו מוגש ללא הסתייגויות – ססטר טוען, שההומניטריזם החדשים אינם אנשים טובים כפי שהם מתיימרים להיות, ואילו עבור ריידר, הקדמה נמצאת עדיין רק בתחילת דרכה – אולם רעיון הרגישות הגוברת דומה למדי אצל שניהם ואצל שאר החוקרים, שעמדותיהם ביחס לאידיאולוגיה של התנועה לשחרור בעל-חיים מובהקות פחות.²

סיפור הקדמה בתחום יחסם של בני-אדם לחיות ממינים אחרים דומה לתיאורים אחרים של תולדות המערב המודרני כתהליך של נאורות וקדמה מוסרית, המתרחש במקביל לשלול טכנולוגי וארגוני בעל תרומה מכרעת לרווחת הכלל. השקפה חיובית כזו על ההיסטוריה של המערב המודרני, היא מושא לביקורת נוקבת מכיוונים שונים מאז מארקס ואף לפניו. באופן כללי, הציביליזציה בכלל והציביליזציה המערבית המודרנית בפרט, מוצגות על-ידי המבקרים כתהליך של הירוק השליטה על בני-אדם ועל סביבתם – שליטה מסוכנת ומזיקה, עד כי לעתים עולה עוצמת הפגיעה על מידת התועלת.³ בחפשמם סיפור היסטורי אלטרנטיבי, פונים המבקרים לפענח נזקים מצטברים, העולים מתוך נתונים ניטראליים לכאורה, לזהות דגמי ניהול ושליטה הסמויים מן התודעה היומיומית או לשחרר את חוויותיהן של קבוצות חברתיות, שקולן מודרן לרוב מן השיח

² ספרה של ג' סוואב (לעיל, הערה 1) יוצא דופן: הוא מתמקד בהיסטוריה תקלאית, מבחין בהתפתחות 'משטר וטרינרי' עם האינסטיטוציה של החקלאות ומתייחס להרעה כמצבן של החיות (עמ' 125-137, 204) ולניכור כלפיהן מצד צרכני מוצרים שהופקו מהן (עמ' 1-7, 118-119, 206-211).

³ למשל: M. Horkheimer and T. W. Adorno, *Dialectic of Enlightenment*, New York 1997 (1944); H. Marcuse, *Eros and Civilization: A Philosophical Inquiry into Freud*, New York 1955, pp. 11-126; M. Foucault, *Discipline and Punish: The Birth of the Prison*, New York 1977 (1975), pp. 73-308.

מקורות העוסקים בצריכת מוצרים מן החי. המקורות המועדפים עליהם שייכים לתחום ההיסטוריה האינטלקטואלית: כתבים פילוסופיים ותיאולוגיים, שירה, אמנות פלסטית, וכתבים מדעיים. דגש רב הושם בהתבטאויות יוצאות דופן לתקופתן, מטעם פילוסופים, משוררים ותועמלנים של 'הרגישות החדשה'. כאשר מתארות תופעות בעלות משקל חברתי-היסטורי רב יותר, מסתמכים החוקרים על חוקים להגנה על חיות מסוימות, פרוטוקולים של ישיבות פולמנט, מסמכים של ארגונים כגון 'החברה המלכותית למניעת אכזריות כלפי חיות' (RSPCA), ותגובות בעיתונות על נושאים הקשורים בחקיקה ובאכיפה.

הניסיון לשרטט תמונה היסטורית כוללת על בסיס מקורות כאלה בלבד, אינו יכול להניב מחקר ביקורתי ואמין. זאת משום שבמקורות אלה מוצגים אנשים כפי שהעדיפו לצייר את עצמם – כסוכנים של קדמה, או כפי שהעדיפו מבקריהם לאפיין אותם לצורך הפולמוס – כרגשנים נאיביים או כמוסרנים כוחניים. רק קשרים מסוגים מסוימים עם חיות מסוימות ולבנטיים לגישות אלה, ואכן, במקורות שבהם ההיסטוריונים מופיעה התייחסות מעטה בלבד לרוב החיות, אשר בני-אדם באים עמן במגע הדרוך ביותר. רוב המחקר ההיסטורי התמקד בסוגיות של עינוי חיות לשם בידור ויחס ל'חיות-מתמד', ובמידה מעטה יותר – היחס לוויווקסציה (ניתוח חיות בעודן בחיים למטרות מדעיות) ולחיות בר; זאת תוך התעלמות, בדרך-כלל, מיחס החברה האנושית לחיות המנוצלות בתקלאות. ביחס לאחורנות, הוקדשה תשומת-לב מסוימת בעיקר לאלה מתוכן המנוצלות לעבודה, אלא שהעניין העיקרי הוקדש, למעשה, לעבודת סוסים בתוך ערים גדולות. חיות המנוצלות למאכל ולבובש נותרו בשולי הדין או אף מחוץ לתחום העניין של ההיסטוריונים.

יש להדגיש, כי התעלמות מן הקשר שבין בני-אדם לבין החיות שהם מנצלים למאכל ולבובש, אינה מהווה השמטה סתמית של תחום אחד מני רבים: הקשר האינטנסיבי ביותר בין בני-אדם לבין חיות ממינים אחרים, ברוב התרבויות כיום כמו לפני מאות שנים, מתקיים במהלך הייצור והצריכה של מוצרים חקלאיים. מבחינה מספרית, חיות המנוצלות בתקלאות הן הרוב המכריע של החיות (לפחות של בעלי החוליות) שבני-אדם באים אִתָּן במגע – כיצורים חיים, כיצורים מתים, או דרך מוצרים שהופקו מגופן החי, כגון: חלב, ביצים וצמר. המגע עם חיות

אמנם, בעשורים האחרונים התפרסמו דברי ביקורת על פגיעתן של טכנולוגיות חקלאיות חדשות בחיות שונות – במשולב עם ביקורת על פגיעה בבני-אדם ובסביבתם,⁵ ובשנים האחרונות הצליחה המחאה הציבורית להעלות נושא זה על סדר היום הפוליטי של מדינות רבות, בעיקר באיחוד האירופי. אולם, כאמור, רשימת הקשיים בכללה הופכת את הצגתה המאוזנת של מערכת היחסים שבין בני-אדם לבין חיות ממינים אחרים למשימה מסובכת, אולי מסובכת מדי; קשה ביותר לשחזר אפילו את נקודת-המבט האנושית בספור. בהתאם לכך, חיבור זה אינו מתיימר להציע מחקר מאוזן אלא הוא מסתפק במעין הצעת עבודה למחקר שמרני, באופן יחסי, של נקודת-המבט האנושית.

הקושי המיוחד בביורר אופי היחסים שבין בני-אדם לבין חיות ממינים אחרים, מחייב מידה גבוהה במיוחד של ספקנות כלפי הצהרותיהם של הלוצי 'הרגישות החדשה' ומבקריה גם יחד – אנגלים ואחרים, בני המאה השבע-עשרה ואילך. במקביל לכך, נדרשת מידה מיוחדת של הסתמכות על נתונים עקיפים, הלקוחים מתוך השיח הכלכלי-טכנולוגי, ועל מקורות 'ניטראליים', אשר במבט ראשון אינם מתייחסים לחיות: תעודות ותיאורים של פעילות חקלאית ופעילות במקצועות אחרים הכרוכים בניצול חיות בקנה-מידה גדול, ספרות הדרכה לחקלאים ולבעלי מקצוע אחרים, ותיאורים של צריכת המוצרים שהופקו מחיות. נדרשים אפוא הן מקורות ראשוניים, המסכמים פרקטיקות כלכליות, טכניות וצרכניות, והן מקורות ראשוניים, המבטאים באופן אותנטי פעילויות יומיומיות, חוויות וגישות. מתוך הנתונים המופיעים במקורות אלה, ניתן לשחזר שינויים היסטוריים, שאנשים כמעט שלא היו מודעים להם במהלך התרחשותם – פרויקט גדול, שלא אוכל במסגרת זו אלא לנסות להתוות ראשי פרקים עבודו, ובעיקר על בסיס מקורות משוניים.

אף על פי כן, רוב ההיסטוריונים שעסקו בקשר שבין בני-אדם לבין חיות ממינים אחרים, כמעט שלא הסתמכו על מקורות חקלאיים ועל

⁵ R. Harrison, *Animal Machines: An Exposé of 'Factory Farming' and Its* 1964 *Danger to the Public*, New York, J. Mason and P. Singer, *Animal Factories*, New York 1980; (1975) 1998 אלה מתמקדים במציאות החקלאית של העשורים האחרונים, ללא ניסיון לתאר את החוליך ההיסטורי של הידוק השליטה והחמרת הפגיעה.

הרחבת תחום המחקר, מבחינת החיות שאליהן הוא מתייחס והמקורות שעליו הוא מסתמך, כרוכה בשינוי עמוק של הסיפור ההיסטורי, אשר המוקד שלו עובר לאופני מחשבה ורגש אחרים. רוב המקורות שחיפשו חוקרים, אשר עסקו בקשר שבין בני-אדם לבין חיות ממנינים אחרים, מבטאים מחשבות מוצהרות ורגשות גלויים של אנשים. מתוך מקורות אלה מתקבל סיפור היסטורי, המציג את יחסם של בני-אדם לחיות ממנינים אחרים כתנועה על ציר אחד בעל שני קצוות – אכזריות וחמלה. יש להדגיש: אכזריות מודעת וגלויה וחמלה מודעת וגלויה. הציר כולו מייצג התכונות אנושיות מודעת, והמקורות המעידים על ההתכונות הם הצהרות מפי בעלי הכוונות או תיאורים של כוונות מפי מבקריהן. הבעייתיות המתודולוגית הטמונה בגישה זו ניכרת אצל תומס, למשל: אף על פי שהתזה המרכזית שלו עוסקת בהתפתחותה של גישה חדשה לטבע עם תהליך העיור, הרי שהסיפור החקלאי נגמר עבורו, לאחר סקירה קצרה של הפרדת מגורי האדם ממגוריהן של חיות עובדות או 'מייצרות';⁷ משעה שהופך הקשר עם החיות בחקלאות מ'קשר' (כלומר, מגע ישיר) ל'כלכלה', לתומס אין בו עוד עניין. אמנם, הוא והיסטוריונים אחרים מתייחסים ל'ניכור האדם מן הטבע' (ולעתים נדירות אף מוזכר הנתק שבין צרכנים – בני-זמנו, בעיקר – לבין חיות שמהן הופקו מוצרי מאכל), אולם הם תופסים את הניכור כסוג של 'אינות' – כהיעדר היחסים הישנים בין האדם לטבע, ולא כמציאות חברתית-היסטורית בעלת תוכן עשיר וייחודי משלה – כהופעתם של יחסים חדשים. ההיסטוריונים מזהים הידושים בעלי תוכן רק בהתפתחות החיבה היתרה של אנשי העיר לאיי הטבע הקטנים שנתרו בעולמם – 'חיות-המחמד' שבבית, ו'חיות הברי ששרדו בחוץ; לכן מוסיפים כמה מן החוקרים את העניין הציבורי בוויזיוסציה, שאותו הם מייחסים למשמעות הסמלית שיש לוויזיוסציה כביטוי לעוצמת שליטתו קרת-המוזג של המדע בחיי האדם.⁸

להשלמת התפיסה המקובלת בעניין התפתחות יחסם של בני-אדם לחיות ממנינים אחרים עם המודרניזציה של המערב, אני מציע לבחון את

⁷ תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 99-92.

⁸ ג' טרנר (לעיל, הערה 1), עמ' 83-121; ריטבי (לעיל, הערה 1), עמ' 157-166. לעומת זאת, רייטר (לעיל, הערה 1), עמ' 101-116, מציג את המאבק בוויזיוסציה כתגובה להתפשטותה וכבעל חשיבות בפני עצמו.

אלה הוא אינטנסיבי ביותר עבור שני הצדדים: מן החיות נשללים בדרך-כלל תכונותיהן הטבעיות (על-ידי ברירה מלאכותית אינטנסיבית), חירותיהן הבסיסיות ביותר (על ידי תנאי ממשק אינטנסיביים), ועצם חייהן; בני-האדם, הצורכים את חלקי גופן של החיות או את ההפירות שלהן, בונים ומתחזקים את גופם שלהם כאמצעות חומרים אלה, או משתמשים בהם כבחומרי גלם להכנת חפצים ולתהליכי ייצור שונים. כמו כן, שלא כמו במקרה של קשר עם 'חיות-מחמד' או התעלות בחיות לשם בידור, לצריכת המוצרים החקלאיים מן החי שותפה – ובאופן יומיומי – רוב האוכלוסייה האנושית כבריטניה ובארזה"ב בתקופה הנדונה (הימונעות מרצון מצריכת כל מוצר מן החי הייתה זניחה או שלא התקיימה כלל, וגם הימונעות מרצון מצריכת בשר בלבד הייתה חריגה).⁶ אם כן, כאשר בוחנים באופן ביקורתי את התפתחות הקשר שבין בני-אדם לבין חיות ממנינים אחרים במהלך המודרניזציה של בריטניה ושל ארה"ב – מתוך התייחסות לניצול החקלאי של חיות – מתגלה כי סיפורי הרגישות והקדמה איננו כל האמת, והוא אף אינו מהווה את החלק העיקרי של ההתפתחות ההיסטורית. אמנם, נושא המחקר עצמו מציב מגבלות לא מעטות, אך חלקייתו של המחקר הקיים נובעת הרבה יותר ממגבלות של החוקרים. ההתעלמות ממקורות כלכליים-טכנולוגיים ומסיפורן של החיות המנוצלות למאכל וללבוש, תוך התמקדות בקבוצות חיות מצומצמת, היא ביטוי לקוצר ראותם של החוקרים מלהבחין בעובדה, שאכילת גופו של דג או אכילת ביצת תרנגולת, למשל, מהוות 'קשר בין אדם לחיה' במידה שאינה מעטה יותר מיידוי אבן בחתול או מליטופו. בהתמקדותם במקורות העוסקים רק בקבוצת חיות צרה, משעתקים החוקרים את מגבלות תפיסת-העולם של בני התקופה הנחקרת ומצמצמים אותה עוד יותר בהתאם למגבלות תפיסת-העולם שלהם.

⁶ תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 287-303. לדבריו (עמ' 297), The Vegetarian Society of Great Britain הוקמה ב-1847, ולאחר 50 שנה מנתה כ-5,000 חברים בלבד. ראו גם: ג' טרנר (לעיל, הערה 1), עמ' 9, 13-14, 17-19, 69; A. Guerrini, 'A Sensitive Soul: Vegetarianism in Eighteenth-Century Britain', *Eighteenth-Century Life*, 23/2 (May 1999), pp. 34-42; S. Mennell, *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Urbana & Chicago 1985, pp. 304-307.

במכלאות); הקרבה למרכזים העירוניים ומידת הצפיפות בערים עצמן; זמינותם של שטחים פתוחים, הן עבור החזקת חיות לשם ייצור מוצרים לצריכה עצמית והן עבור ציד. רשימה זו של תנאים חומריים אינה מובילה באופן הכרחי להתפתחותן של גישות מסוימות כלפי החיות, שכן היחס כלפי החיות נתון גם לשוניים תרבותיים, המתרחשים לעתים ללא תלות ישירה בתנאים החומריים. למשל: מנהגים מקומיים, אמונות עממיות ופולחנים דתיים מסוימים הקשורים בחיות, וכן התערורות מחאות מקומיות נגד תיעוש החקלאות, הקשורות בשבירה מכוונת של הניכור. גורמים אלה ואחרים, הופיעו במידות שונות בנקודות שונות בתוך המרקם החברתי והגיאוגרפי של בריטניה וארה"ב בתקופה הנסקרת, והשתנתם המקומית יצרה דגמים מקומיים ספציפיים של התכונות מודעת (אכזריות או חמלה) לעומת אדישות וניכור. עם זאת, קיומו של גיוון מקומי באופי הקשרים שקימו אנשים עם חיות שונות אינו עומד בסתירה לעובדה, שתנאים כלכליים-טכנולוגיים-ארגוניים מסוימים נוטים לעורר התכונות מודעת, בעוד שתנאים מוגדרים אחרים נוטים לעורר ניכור; הגיוון המקומי גם אינו מערער על המגמה ההיסטורית הכללית של התגברות הניכור.

שינויים בייצור ובצריכה של מוצרים מן החי

העבודה החקלאית

מימי-הביניים המאוחרים ואילך, החל שיעור האוכלוסייה החקלאית באירופה להצטמצם, כשאנגליה הייתה בין הארצות הבלוטות מבחינה זאת. התהליך החל באנגליה זמן רב לפני שהפך יבוא המוצרים מן החי (ומוצרי מזון אחרים) למרכיב נכבד של השוק הבריטי, במחצית השנייה של המאה התשע-עשרה.¹⁰ בעוד ששיעור העובדים החקלאיים מתוך כלל כוח העבודה האנושי עמד כימי-הביניים המאוחרים, לפי בייזוק, על 75-80 אחוז — שיעור המקובל במדינות רבות גם בתקופות מאוחרות יותר —

היחס כלפי חיות שונות לפי התפתחותו על פני ציר, שבצדו האחד נמצאת התכונות מודעת — בין אם המדובר באכזריות ובין אם בחמלה — ובצדו האחר נמצאים ניכור,⁹ אדישות ואי-דיעה. סיפור יחסם של בני-אדם לשאר החיות הוא אמנם סיפור של החלפת אכזריות מסוימת ברגישות מסוימת, אבל הרבה יותר מכך — זהו סיפור של החלפת הקשר הישיר והמודע שבין בני-אדם לבין חיות ממנים אחרים בקשר המתואך על-ידי ערכאות רבות ומורכבות, עד להיעלמותם מן התודעה האנושית של יצורים חיים, והחלפתם בדימויים ובמושגים שאינם קשורים עוד ביצור החי. ניכור זה העמיק, כמגמה היסטורית כוללת, כתוצאה מגורמים הקשורים זה בזה: ייעול החקלאות, תיעוש טכנולוגיות המזון, עיוור ושינוי דגמי השיווק והצריכה.

לניסיון להציג את התמונה ההיסטורית במונחים אלה יש חסרונות בלתי-נמנעים. ראשית, המעבר ממַנְעִים ישירים ומפורטים של יחס מסוים כלפי החיות — אל תיאורים טכנולוגיים-כלכליים ומבנים עקיפים ומקוטעים, חושף את המחקר לכל הקשיים של פענוח ושחזור אידיאולוגיה בלתי-מודעת (ו/או מנטאליות בלתי-מודעת) על סמך עדויות עקיפות. בנוסף לכך, לא ניתן למצות כאן את ההתפתחות ההיסטורית על כל היבטיה בתיאור כוללני של תופעות מורכבות ואיריות בהיקפן; אף על פי שהניכור הוא המגמה הכללית, באופן מקומי תלויים השינויים ביחסם של בני-אדם לחיות שונות בגורמים רבים ומגוונים, אשר אינם תלויים בהכרח זה בזה. השתנתם של תנאים מקומיים, המעמיקים את הניכור במובנים מסוימים, אינה מחייבת כי שאר התנאים הבלבטיים השתנו אף הם, וייתכן שהתפתח ניכור כלפי חיות מסוימות בעוד שהקשר הישיר עם חיות אחרות נשמר או אף התהדק.

ניתן למנות שורה ארוכה של תנאים הכלבטיים להתפתחות הניכור, אשר נתונים לשינויים מקומיים: קרבה בין אנשים לחיות שונות במסגרת עיסוקם ואורח חייהם; הסתמכותם של אנשים באזור גיאוגרפי מסוים או במעמד מסוים על מוצרים מיובאים מן החי (לעומת ייצור מקומי); קרבתה של אוכלוסייה מסוימת למרכזי ייצור של מוצרים מן החי; התאמתם של התנאים הגיאוגרפיים להזנת חיות חופשיות (לעומת הזנה

⁹ מושג הניכור משמש במאמר זה כמובן הידיומי שלו: זרות וחסר הכרות, הקשורים בריחוק ובהפרדה פיזיים, והנוטים להוביל לחוסר עניין ולאדישות.

¹⁰ P. Bantoch, *Agriculture and the Industrial Revolution*, London & Glasgow 1969, pp. 35-36

כתוצאה מהרחבת טווחי המסחר, הביאה לצמצום המגזע עם חיות אלה באזורים אחרים בבריטניה.¹⁶ החוקתן של חיות לשם רווח (ולא רק לצריכה עצמית של מוצרים המופקים מהן), הביאה להגדלת מספר החיות במשקים החקלאיים ולשינוי מורכב באופי המגזע בין העובדים לחיות. היחידות החקלאיות גדלו בהדרגה, עד כי ברוב שטחה של אנגליה כבר לא היו משקים משפחתיים בתחילת המאה התשע-עשרה. במשקים הגדולים עבדו פחות אנשים ביחידת שטח, אם כי גם צפיפות החיות בהם הייתה קטנה יותר,¹⁷ ולכן קשה לאמוד את שינויי היחס המספרי בין העובדים לחיות. הונת חיות במרעה בלבד מאפשרת שימוש בנחיר-אדם מועט לטיפול בחיות רבות; ואמנם, כבר במאה הארבע-עשרה רעו באנגליה עררי כבשים שמנו אלפי פרטים, עבור תעשיית הצמר.¹⁸ כבשים, בקר וחזירים רעו חופשיים בדרך-כלל, כשבמאה השבע-עשרה התפשט הנוהג לספק להם מחסה בחרף. המעבר לשימוש במחסה היה הדרגתי והתרחש בקרבת המרכזים העירוניים מהר יותר מאשר בפרֶיקְרִיז.¹⁹ הן בשדה והן במכלאה, החלה בתקופה זו האבסת החיות בצמחים שנקטפו ועובדו. שיטה זו דורשת עבודת טיפול רבה יותר ממרעה, ורק השימוש במיכון, שהחל במאה העשרים, צמצם את המוגע היומיומי בין החקלאים לחיות כתנאי גידול אינטנסיביים. המיכון הביא לצמצום זמן העבודה המושקע במספר נתון של חיות ולפיכך גם לצמצום מספר העובדים; הקשר התקיים יותר ויותר

¹⁶ 'Prices, Productivity, and Output', B.A. Holderness, אצל מינניי (לעיל, הערה 12), עמ' 160-159; פרן 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 249.

¹⁷ R.C. Allen, 'The Two English Agricultural Revolutions, 1450-1850', אצל קמפבל ואוברטון (לעיל, הערה 11), עמ' 244-246; 250-249; ככל שהמשקים גדולים יותר, כך העסקו בהם שבירים רבים יותר, וייתכן שהקשר שקיימו עם החיות היה רופף מן הקשר שקיימו אֶתֶן בעלי המשק, המבצעים עבודה דומה. אולם דרוקא בין השבירים היו שהתמחו בטיפול בחיות בלבד, שלא כמו החקלאים במשק המשפחתי, אשר ביצעו גם עבודות אחרות. ראו: R. Perren, *The Meat Trade in Britain 1840-1914*, London 1978, p. 9.

¹⁸ טררסמית' 1957 (לעיל, הערה 15), עמ' 135-139.

¹⁹ E. Trow-Smith, *British Livestock Husbandry, 1700-1900*, London 1959, pp. 4-5, 8-9, 16-18, 37-38.

במחצית המאה התשע-עשרה הוא הגיע בבריטניה ל-25 אחוז בלבד,¹¹ עם הגידול היחסי באוכלוסיית הערים הגדולות.¹² במקביל לכך, עלתה במאות אחוזים התפוקה ליחידת שטח של מוצרים חקלאיים ככלל ושל מוצרים מן החי בפרט. עליית התפוקה קשורה בניצול חיות בעלות יכולת 'יצרנית' שעלתה בהתמדה,¹³ אולם עיקר הייעול קשור בשילוב של חקלאות צומח וחי: מחזורי זרעים חדשים, גידולים חדשים ודרכים חדשות לעיבוד הקרקע, אפשרו להאכיל חיות רבות מבעבר בשטח נתון, בעוד שהחיות הגבירו את פוריות הקרקע בהפרשותיהן.¹⁴ השכלולים העיקריים והמוקדמים יותר חלו בשיטות לטיפול בחיות השתנו לאט יותר. השבע-עשרה ואילך), בעוד שהשיטות לטיפול בחיות השתנו לאט יותר. ייעול חקלאות הצומח אפשר את הזנתה של אוכלוסייה לא-חקלאית גדלה והולכת, במקביל לירידה בשיעור האוכלוסייה הכפרית. כתוצאה מכך חלה ירידה בשיעור האוכלוסייה האנושית שבאה במגע ישיר עם חיות חקלאיות: בסביבה הכפרית באו אנשים במגע הדוק עם חיות רועות רבות בהשוואה לסביבה העירונית, ורבים מהכפריים אף נהגו להחזיק חיות קטנות כגון חזיר ותרגולות, ואפילו פרה (אמנם, גם בערים החזיקו חיות לשם הפקת מזון, תופעה שכמעט נעלמה במהלך המאה העשרים).¹⁵ גם התמחות מקומית גוברת — למשל, בתעשיית חלב פרה וכשר חזיר —

¹¹ שם, עמ' 6, 12, 24-25; G. Clark, 'Labour Productivity in English Agriculture, 1300-1860', *Land, Labour and Livestock: Historical Studies in European Agricultural Productivity*, eds. B.M.S. Campbell & M. Overton, Manchester & New York 1991, pp. 228-232.

היה בין שליש למחצית מזה שבאוצרות מערב-אירופיות אחרות. באיזה קצב ירד שיעור העובדים החקלאיים בבריטניה והאם אכן התרחשה 'מהפכה' מהירה — אלה הן שאלות השנויות במחלוקת, המתמקדת בתקופה מוקדמת מזו שבה אנו עוסקים. R. Perren, 'Market and Marketing', *The Agrarian History of England and Wales*, vol. 6: 1750-1850, ed. G.E. Mingay, Cambridge 1989, pp. 191-192.

¹² קלרק (לעיל, הערה 11), עמ' 212-218.

¹³ בירדוק (לעיל, הערה 10), עמ' 18-22.

¹⁴ R. Tannahill, *Food in History*, New York 1973, pp. 330-2; E. Trow-Smith, *British Livestock Husbandry to 1700*, London 1957, pp. 234-237; R.J. Moore, 'Farming Techniques: Livestock', עמ' 353.

שיועדו לייצור בשר. הטיפול כלל גידור של שטחים פתוחים ובהדרגה גם פיזור תירס לפיתום מהיר. גדרות נמצאו בשימוש גובר באנגליה במשך מאות שנים; בארה"ב התפשט השימוש בהן ברבע האחרון של המאה התשע-עשרה על פני שטחים עצומים, עם המצאת גדר התל. מאות אלפי בני הבקר, שנספו בתקופה זו לאחר שנחסמו על-ידי גדרות כנסתם לנודד בחורפים קשים, מעידים על חוסר המגע בין בני-האדם לבקר בשיטת גידור זו.²⁴

כליאת חיות במכבים הייתה נהוגה בתקופות קדומות בקנה מידה מצומצם בלבד. הכליאה נועדה לרוב לייצור מוצרים יקרים. במסורת זו, התפתחה במאה השבע-עשרה באסקס שבמזרח אנגליה תעשייה אינטנסיבית של פיתום עגלים (ובמידה מוגבלת יותר גם סלאים), אשר שילבה הנקה עם האכלה – לעתים בכפיה – של מזון משמין, ולעתים מצמיא במתכוון. עגלים אלה נשחטו לאחר שפצעו אותם וגרמו להם דימום ממושך, כדי להבהיר את הבשר.²⁵ הכליאה במשקים אלה לא היוותה אפוא ייעול טכנולוגי, ניהולי וכלכלי ביחס לשיטות קודמות; אולם במאה השבע-עשרה החלה להתפתח באנגליה גם כליאת חיות בסככות פתוחות או במכבים סגורים כשיטה של ייעול המשק, בקנה-מידה גדול. המכבים הסגורים היו, ככל הנראה, חשוכים ומוזנחים לפני התערבות העניין בהיול יעיל יותר של מכלאות, שכלל, בין השאר, אורזר.²⁶ במקורה נועדה הכליאה להגן על החיות מפני פגעי מזג האוויר החורפי, אך עם השתכללות שיטות ההזנה המלאכותית, לא נותר עוד מניע כלכלי לאפשר לחיות להתקיים חופשיות, מה גם שכליאה צפופה חסכה שטח ועבודה.

במאה השמונה-עשרה התפתח סביב לונדון ובסקוטלנד משק-חי מתועש: מכלאות המוניות וצפופות של חיות, המזונות באופן מלאכותי

²⁴ שם, עמ' 66-61; *Chicago and the Great West*, New York & London 1991, pp. 220-224.

²⁵ טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 24-22, 190-189; תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 94-93. בתעשיית 'עגל חלב' במאה ה-20, הוחלף הדימום בהאכלה במזון דל בבוזל. הפיתום האינטנסיבי של סלאים דעך בהדרגה, עד שכמעט נעלם ב-1850, לפי: מורקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 333.

²⁶ טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 30, 193-189, 211-210. ראו גם: טררסמית' 1957 (לעיל, הערה 15), עמ' 113-115, על כליאה באנגליה בימייהיבניים המאוחרים.

דרך תיוכם של מתקנים שונים, ואילו החקלאי התמקד בתפעול המתקנים והתרחק מן החיות.²⁰

עוצמת הקשר שבין החקלאים לבין החיות הלווה גם במרת המפעל החקלאי. ייצור בשר, שהתפתח מאוד במאה השמונה-עשרה, בעקבות שילוב של ביקוש צרכני ואפשרויות טכניות (הזנה, הובלה ושיוני התכונות הגנטיות של החיות), צמצם מאוד את המגע בין החקלאים לבין חיות, כי הפקת הבשר מן החיות לא דרשה מגע רב עמן בחייהן. כמו כן, חיות שיועדו לייצור בשר נשלחו לשחיטה בגיל צעיר ככל האפשר, ו'השבתה' לבשר אף הביאה להקדמת גיל השחיטה – כבר לפני סוף המאה השמונה-עשרה, נשלחו לשחיטה כבשים 'מושבתים' לייצור בשר כשנה לפני כבשים מזנים אחרים. כל זאת לעומת הקשר המתמשך, האינטנסיבי והאינטימי עם חיות שנוצלו לייצור ביצים, צמר וחלב וכן לעבודה.²¹ אולם גם המגע עם חיות שנוצלו למטרת אלה הצטמצם בהדרגה.²²

הקשר עם חיות שיועדו לייצור בשר היה רופף כמושכות שבצפון אמריקה אף יותר מאשר באנגליה. בשטחיהן הנרחבים והפורים של המושבות נוצלו כבר במאה השבע-עשרה חיות רבות לייצור בשר, ולעתים אף לייצור עור כמוצר עיקרי. חיות אלה רעו כשהן חופשיות ללא הזנה מלאכותית, וניצולן לא היה חקלאי, אלא בשיטות של ציד.²³ במהלך המאות השמונה-עשרה והתשע-עשרה, החלו לטפל בבקר ובחזירים

²⁰ בתעשיית העופות לבשר במחצית השנייה של המאה ה-20, עשוי אדם אחד לטפלי ברבבות עופות כפרק זמן קצר מתוך יום העבודה. ראו: *The Agrribusiness*, G. Sawyer, New York 1971, pp. 162-165.

²¹ טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 64-63. ראו גם: הולדרנס 1989 (לעיל, הערה 16), עמ' 152, 155; מורקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 332, 338.

²² משקים לייצור מסחרי של חלב באנגליה הפילו 8-5 פרות לפני 1750, לעומת 10-20 לקראת סוף המאה ה-19, לפי: הולדרנס 1989 (לעיל, הערה 16), עמ' 163; B.A.; Holderness, 'Dairying', *The Agrarian History of England and Wales*, vol. 71: 2000, p. 472. E.J.T. Collins, Cambridge, 1850-1914, גיל השחיטה של פרים שנוצלו לעבודה ירד מ-5-6 שנים ב-1800 ל-2-4 שנים ב-1850, לפי: מורקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 350; סוסים רבים במאה ה-18, העברו בין מספר בעלים במשך כעשר שנות עבודתם, לפי: פון 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 263.

²³ J.M. Skages, *Prime Cut: Livestock Raising and Meatpacking in the United States, 1607-1983*, College Station, Texas 1986, pp. 13-16, 21-22, 31.

בתי-מטבחים.²⁹ תיעוש משק החלב התרחש גם בתחום החליבה. שימוש במכונות חליבה נעשה בארה"ב ובכמה ממדינות אירופה כבר ברבע השני של המאה התשע-עשרה, אם כי מכונות החליבה המוקדמות (שהתבססו על החדרת קַתְּרִים לעטין, לחיצה על העטין או שאיבה רצופה) היו בלתי-יעילות ופגעו קשות בעטינים. המצאת מכונות המבוססות על פעימות ואקום קצובות, ייעלה את החליבה באופן ניכר; מכונות אלה זכו לשימוש מסחרי נרחב החל מן העשור הראשון של המאה העשרים, בתחילה במשקים גדולים ובהדרגה גם במשקים קטנים.³⁰ טכנולוגיה נוספת של שליטה בבקר וכן בצאן, אשר התפתחה באופן ניסיוני בסוף המאה התשע-עשרה, היא ההזרעה המלאכותית. בעשורים הראשונים של המאה העשרים, הפכה רוסיה לחלוצה בשימוש בטכנולוגיה זו בקנה-מידה גדול.³¹ השימוש בהזרעה מלאכותית התפשט מאוחר יותר גם לחזירים, לעופות ועוד, במדינות מתועשות רבות.

התיעוש הדומטי ביותר בשיטות הטיפול החקלאי התרחש במשק העופות בארה"ב. ענף זה התפתח מאוחר, יחסית, לאחר היסטוריה ארוכה של החזקת תרנגולות לניצול בתי או למסחר בקנה-מידה מקומי.³² ברבע

²⁹ קארסון (לעיל, ערה 1), עמ' 84. הרפתת העירוניות היו שלב מעבר במשק החלב, שהגיע לשיאו בתחילת המאה ה-19. לאחר-מכן אפשרה הרכבת (ומאוחר יותר – הקיורר המכאני) להשיב בהדרגה רפחות לאזור הכפרי, שם התקיימו הפרות על מרעה עד לאינטנסיפיקציה של משק החלב במאה ה-20. ראו: טררסמית' 1959 (לעיל, ערה 19), עמ' 177-183, 190; פון 1989 (לעיל, ערה 12), עמ' 198-199.

³⁰ טררסמית' 1959 (לעיל, ערה 19), עמ' 308-309; מור-קוליייר (לעיל, ערה 15), עמ' 350-351; הולדרנס 2000 (לעיל, ערה 22), עמ' 472; R. Van Vleck, 'Early Cow Milking Machines', in *American Artifacts: Scientific Medical & Mechanical Antiques*, Taneytown, Maryland 1996, www.americanartifacts.com

³¹ Z. Giedion, *Mechanization Takes Command: A Contribution to Anonymous History*, New York 1969, pp. 251-256

³² אחת הסיבות לאיחור בהתפתחות היא מסורת של החזקת עופות כתוספת צדדית לכלכלת המשק, ראו: פון 1989 (לעיל, ערה 12), עמ' 215; סויר (לעיל, ערה 20), עמ' 35-36; 'Intensive Livestock Keeping', B. A. Holderness, אצל קולניס (לעיל, ערה 22), עמ' 490. סיבות נוספות: צמצום שטחי המרעה לחיות גדולות, פיתוח אמצעי הובלה לעופות חיים (קשה להוביל תרנגולותיות בהליכה) והובלה וקיורר לעופות מתים ולביצים (ראו: סויר, עמ' 23-24, 34-35, 37, 43-44); וכן הופעת דגמי צריכה חדשים (ראו להלן).

בלבד והמפיקות מוצרים זולים יותר ממוצרי המשק המסורתי. במכלאות אלה פיטמו חזירים ובקר בפסולת שנתורה מתהליך הזיקוק של דגנים (שעורה, תירס וחיטה), בתהליך עיבודם למאלט, לביירה, לכוהל ולעמילן. ערכה של פסולת מתהליך הזיקוק כבר היה מוכר במשקים פרטיים, ומפעלי הזיקוק מצאו קונים למוצרי לוואי אלה בקרב חקלאים. בתחילת המאה השמונה-עשרה נמצא למוצרי הלוואי השימוש רווחי יותר – פיטום חזירים במכלאות השייכות למפעל. המכלאות נודלו ברמות שונות של הקפדה – חלקן נקיות, ובחלקן התבוססו החזירים בהפרשותיהם. הודות למחזירים הנמוכים ולהעדפה של לקוחות גדולים לקנות מהם, השתלטו המפעלים על שוק פיטום החזירים של לונדון. באמצע המאה השמונה-עשרה (תקופת השיא שלהם), פיטמו מפעלי זיקוק הדרס כמאה אלף חזירים בשנה – כמה אלפי חזירים בכל מפעל גדול.²⁷

בתחילת המאה התשע-עשרה, החלו מפעלי זיקוק באנגליה להחזיק גם בקר – הן לייצור חלב והן לייצור בשר. רפתות מסוימות הכילו מאות פרות בשורות ארוכות של תאים פרטיים. הפרות עמדו על רצפה מוגבהת ומסורגת, כשההפרשות נופלות בין הסורגים, משם ניתן לסלקן בקלות. היחס המספרי בין המטפלים לבקר היה אחד לחמישים.²⁸ רפתות כאלה נפוצו במקומות שונים. בניו-יורק באמצע המאה התשע-עשרה היו רפתות שהחזיקו אלפי פרות עבור ייצור חלב, כלואות כל עוד הן ייצרניות' בתאים צרים, לעתים קשורות באופן שהגביל ביותר את תנועת ראשן, ניזונות מפסולת של מפעל הזיקוק ולעתים של מטבחים ושל

²⁷ P. Mathias, 'Agriculture and the Brewing and Distilling Industries in the Eighteenth Century', *Agriculture and Economic Growth in England 1650-1815*, ed. E. L. Jones, London 1967, pp. 80-88

²⁸ עמ' 80-88. במאות ה-18 וה-19 השתמשו גם במוצרי לוואי של מחלבות לפיטום חזירים באופן מסחרי אך בהיקף מוגבל, כי היחס הרווחי היה חזיר אחד בלבד על כל פרה. לפי: הולדרנס 1989 (לעיל, ערה 16), עמ' 154, 165; מור-קוליייר (לעיל, ערה 15), עמ' 356-357.

²⁹ מתיאס (לעיל, ערה 27), עמ' 88-93; טררסמית' 1959 (לעיל, ערה 19), עמ' 17-18; 222-220. במאות ה-18 וה-19 השתמשו גם במוצרי לוואי של מחלבות לפיטום חזירים באופן מסחרי אך בהיקף מוגבל, כי היחס הרווחי היה חזיר אחד בלבד על כל פרה. לפי: הולדרנס 1989 (לעיל, ערה 16), עמ' 154, 165; מור-קוליייר (לעיל, ערה 15), עמ' 349.

תרנגולת), המוצבים בקומות של שורות ארוכות. ככל כולב כזה כולאות מספר תרנגולות במשך כל חייהן הייצוריים. השימוש בכלובי הסוללה התפשט בהדרגה, עד שהשתלט כמעט על כל תעשיית הביצים במערב.³⁷ שינוי מכריע נוסף בפרקטיקה החקלאית החל לקראת אמצע המאה השמונה-עשרה, עם החילת הברירה וההכלאה השיטתית של בקר וכבשים בעלי ערך כלכלי גבוה (בדומה לשיטה שפותחה בסוסים כמה עשורים קודם-לכן).³⁸ כך החלה להיווצר הגדרה ברורה של זנים – לא לפי אזורי מקור ותכונות שהתפתחו בחיות בהתאמה לתנאים הגיאוגרפיים, אלא לפי תכונות ורוחניות חד-תכליתיות שפותחו בחיות באופן מלאכותי. היעד המרכזי היה תעשיית הבשר ובהתאם לכך התמקדה הברירה בתכונות מסוימות (כמוכן, נערכה גם התמחות בתכונות אחרות ועבור תעשיות אחרות):³⁹ התבגרות מהירה, ממדים גדולים ושיעור גבוה של חלקי-גוף אכילים. עם ההצלחה המהירה בפיתוח תכונות אלה, התדרדרו תכונות אחרות של החיות: צמיחת צמר, הפקת חלב, פוריות ועמידות בפני תנאי סביבה קשים ובפני מחלות.⁴⁰ מאמצי ה'השבחה' הממוקדים המשיכו מתוך הצלחה גוברת, במקביל להיחלשותן של תכונות אחרות. החיות ה'מושבחות' הפכו במהירות לעסק גדול. טרם כניסתן של חברות מקצועיות להמונה, נערכה ה'השבחה' על-ידי חובבים עשירים או בתמיכתם, כי היא מחייבת ברירת

³⁷ האריסון (לעיל, הערה 5), עמ' 59-60. מסוף שנות ה-80, מצמצם במדינות

מסוימות השימוש בכלובי סוללה. הולדרנס 2000 (לעיל, הערה 33), עמ' 492-493, מזכיר תיעוש דרמטי באנגליה בענף קטן יותר: במשך דורות נהגו לפסם תרנגולים

כבוח באופן ידני; בשנות ה-80 של המאה ה-19 החלו לעבור לפיטום ממוכן, שהגדיל

את התפוקה לעובד פי עשרה. שינוי דומה נערך בפיטום אווזים וברווזים, תעשייה

שמרכזה בצרפת.

³⁸ מוריקוליי (לעיל, הערה 15), עמ' 351-352; טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 321-323.

³⁹ למשל, ביצור חלב, לפי: הולדרנס 1989 (לעיל, הערה 16), עמ' 160; מוריקוליי

(לעיל, הערה 15), עמ' 340; וכן צמר: טררסמית' 1959, עמ' 287-284; מוריקוליי,

עמ' 321-323.

⁴⁰ טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 47-57, 65-60, 77, 91, 85, 277, 285; מוריקוליי (לעיל, הערה 15), עמ' 314-318, 336, 323-338, 341-340. עם זאת,

נותר עניין רב בפרות 'דרתכליתיות' (טררסמית' 1959, עמ' 51; מוריקוליי, עמ' 336).

האחרון של המאה התשע-עשרה, החל להתפתח ייצור ביצים למסחר, כשכל לול מכיל עשרות או מאות תרנגולות. בעשור השלישי של המאה העשרים התפתחה תעשייה עצמאית של בשר עופות (כלומר, לא כתוצר-לוואי של תעשיית הביצים), תוך הגרלת מספר העופות בלול.³³ בשנות השלושים המוקדמות, עם הכנסתם לשימוש מסחרי של ויטמינים ורכיבי מזון אחרים, התאפשרה כליאת העופות למשך כל חייהם בלולים סגורים – התנאי לתיעוש מלא.³⁴ התיעוש נשען על מחקר שיטתי, שהתגבש בעשור השני של המאה, הן במסגרות אקדמיות והן במסגרות פרטיות-מסחריות, שצברו חשיבות גוברת.³⁵ התיעוש הקיף בהדרגה את כל שלבי החיים של העופות, מתוך שליטה בתנאי חייהם באופן חסר תקדים במשק-חחי החקלאי: בניית מתקני גידול יעילים, שיטות מדעיות להזנה ולרפואה, וברירה מלאכותית אינטנסיבית. באמצעות צוות עובדים מזערי, להקות של עופות 'יוצרי', טופלו והומתו כגוף אחד. בין צעדי התיעוש הראשונים ניכר השימוש בהדגרה מלאכותית – שיטה עתיקה, שהחלה לעורר עניין באירופה באמצע המאה השמונה-עשרה, וקיבלה אופי מסחרי בארה"ב החל משנות השבעים של המאה התשע-עשרה; בשנת 1896 נבנתה מִדְרֶה ל-20 אלף ביצים, ובשנת 1930 כבר בקנו כ-60 אחוז מן האפרוחים בארה"ב בהדגרה מלאכותית. בשנות הארבעים המאוחרות הגיעה האוטומציה למתקני ההאכלה, ההשקיה, אורור הלול וכדומה.³⁶ תיעוש תנאי החיים בא לידי ביטוי קיצוני בשיטת הכליאה של הורנגולות כתעשיית הביצים: בשנת 1930 החל ייצור מסחרי של כלובי סוללה – כלובי רשת בגודל מזערי (קטנים ממוטת הכנפיים של

שם, עמ' 23-24, 37-38, 42, 49-53. בסוף שנות ה-30 עדיין היה ענף הביצים

בארה"ב גדול בהרבה מענף בשר העופות. בשנות ה-30 כבר היו לולים בני אלפי פרטים

בתעשיית הביצים, ובשנות ה-50 נבנו לולים למאות אלפי תרנגולות (שם, עמ' 217-219).

³⁴ שם, עמ' 65-66; W. Boyd, 'Making Meat: Science, Technology, and American

Poultry Production', *Technology and Culture*, 42/4 (Oct. 2001), pp. 638-639, 645

³⁵ סויד (לעיל, הערה 20), עמ' 19-20, 99-104; בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 636.

³⁶ סויד (לעיל, הערה 20), עמ' 25-27, 31-32, 37-38, 44-45, 163-165. ברוב חלקי

ארה"ב היו משקי עופות קטנים נפוצים ביותר עד 1940, כנסק צרדי באחריותן של

נשים (שם, עמ' 35-36). ראו גם: בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 639-640; ג'ידיון (לעיל,

הערה 32), עמ' 248-251; הולדרנס 2000 (לעיל, הערה 33), עמ' 490.

ההכשרה החקלאית ובעזרת ספרות מתאימה, עסקו המומחים בהפצת הגישה וידיע שלהם. בהדרגה נוצר מעמד של בעלי השכלה רשמית בתחומי מומחיות שונים, תוך שלילה הדוגמית של הסמכות ולבסוף גם מניעת אפשרות הפרנסה של חסרי ההכשרה הרשמית.⁴⁶ אחד מתחומי המומחיות היה הכימיה, שבאמצע המאה התשע-עשרה החלו לגייסה לשרות התקלאות, ובמאה העשרים היא הפכה לתחום מכריע בחשיבותו, הן למדע התזונה והן לרפואה הווטרנרית.⁴⁷ תחום התמחות אחר הוא הרפואה הווטרנרית עצמה, אשר בשלביה המוקדמים נעדה בעיקר לחיות היקרות ביותר – סוסים. השיטות המסורתיות לרפוי מחלות כללו, בין השאר, פעולות כירורגיות אגרוסיביות וגרימת דימום, וכן שימוש בקמעות ובלחשים. במהלך המאה השמונה-עשרה החלה להתפתח בתחום גישה מדעית, ובמחצית השנייה של המאה התשע-עשרה התעורר עניין רפואי משמעותי בחיות המנוצלות בתעשיות המזון, בהשפעת תגליותיהם של לואי פסטר, רוברט קוך ואחרים בבקטריוλογία. תגליות אלה אפשרו לראשונה לרפא מחלות בעילות או לחסן מפניהן; למעשה, עד אז לא היה לבעלי ההשכלה הווטרנרית יתרון על פני מטפלים מסורתיים או חקלאים כריפוי מחלות.⁴⁸ בהדרגה הפכו תעשיות המזון לתחום עיסוקם העיקרי של הווטרנרים. במקביל לכך, עבר מוקד המקצוע מהניסיון לרפא באופן פרטי חיות חולות או פציעות – לטיפול מונעים בלהקות, פיקוח רפואי על להקות ופיקוח רפואי (עבור 'בריאות הציבור') על החיות המתות בבתי-המטבחיים.⁴⁹ הטיפול במגפות, שהתרכו עם הגדלת טווחי המסחר בחיות, הפך פרויקט ממשלתי. במידה שלא ניתן היה לחסן את החיות או לרפא חיות חולות (המצב ששרר לפני פסטר, והמוכר גם כיום ביחס למחלות מסוימות),

⁴⁶ טוראב (לעיל, הערה 1), עמ' 88-95; P. Brassley, 'Animal Health and Veterinary Medicine', אצל קוליס (לעיל, הערה 22), עמ' 591-593.

⁴⁷ מוריקוליי (לעיל, הערה 15), עמ' 349.

⁴⁸ טוראב (לעיל, הערה 1), עמ' 80-82, 90-94, 109-111; בראסלי (לעיל, הערה 46), עמ' 587-588.

⁴⁹ שם, עמ' 104-117, 142-155. כבר בשנות ה-20 התעמעם הגבול בין הזנה לרפואה וטרינרית ותוספי המזון שימשו למניעת מחלות. סביב 1950 החל בארה"ב שימוש נרחב באנטיביוטיקה כחוסן מזון, לעופות וחיות אחרות, להאצת הגדילה. ראו: בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 647-649.

חיות חריגות מתוך להקות גדולות, במשך דורות של בעלי-החיים. לכן ה'השבתה' מהירה יותר בחיות קטנות (עופות), המתרכות מהר בהשוואה לבקר, למשל.⁴¹ בשנות השבעים התפרסם רוברט בייקוול (Bakewell), שהשפיר פרים וְאֵלִים 'מושבחים' לצורך הרבעה, וזרע האֵלִים שלו נפוץ בהדרגה ברחבי העולם.⁴² בסוף המאה השמונה-עשרה נערכו ירידים להשכרת אילים, ואף הוקמו אגודות של בעלי אילים להרבעה.⁴³ במאה התשע-עשרה היה עדיין התחום נתון בידי מומחים פרטיים – רובם כריטיים, אם כי ה'השבתה' חזרים באמצע המאה התשע-עשרה הובילה דנמרק, שייצאה מוצרי בשר חזיר לבריטניה.⁴⁴ בארה"ב, עברו תרנגולי בית בירה מלאכותית להגברת ייצור ביצים במפנה המאה העשרים. בשנות העשרים החלה בירה מלאכותית עבר תעשיית הבשר, שהואצה באופן חסר תקדים בשנות הארבעים. במקביל לכך, עברה השליטה בבירה המלאכותית לידי חברות מסחריות גדולות, שהפכו למחזיקות הבלעדיות ב'להקות רכייה' בתור 'מאגר גנטי' ליצירת להקות המיועדות לשינוק.⁴⁵

שיטות הבירה המלאכותית, בנוסף לשיטות הזנה וטיפול חדשות (שהחלו להתפתח כבר במאה השבע-עשרה), הביאו להתגבשותו של מעמד מומחים, אשר זכו לפוסום בזכות יכולת מיוחדת, שהוכחה בפרקטיקה החקלאית. בהדרגה דרשה המומחיות יותר ויותר השכלה מדעית. במחצית השנייה של המאה השמונה-עשרה נוצרו באירופה מוסדות להכשרה בתחומים שונים של החקלאות (הבריטים לא היו החלוצים בכך). הן בבריטניה והן בארה"ב, נתפסו ההתמקצעות וההתייעלות כצורך לאומי, הנהנה מסייע ממשלתי. דרך מוסדות

⁴¹ שם, עמ' 340; בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 636-638; Charles Darwin, *On The*

Origin of Species (1859); P. The Works of Charles Darwin, eds. H. Barrett & R.

B. Freeman, XV, London 1988, pp. 30-31

⁴² טורסמית 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 45-69; מוריקוליי (לעיל, הערה 15), עמ' 313-326, 335-356.

⁴³ שם, עמ' 335; פרן 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 258.

⁴⁴ טנאוהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 351.

⁴⁵ סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 110-124; בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 637-646.

⁴⁶ 659-652, 647. בשנות ה-50 החלה גם התפצלות בין 'השבתה' נקבות ל'השבתה' זכרים בעלי הכנות שונות, כאשר העופות המיועדים לשינוק הם בני-כלאיים.

ישרי בין החקלאים, המובילים והקצבים.⁵³ ההובלה הכוללת ביותר הייתה של בקר, אך גם חזירים וכבשים הובלו בהליכה, ואפילו אווזים ותרנגולי הודו – למרחקים שהגיעו למאות קילומטרים. אף אחד מן המינים שהובלו בהליכה, ובעיקר אווזים, תרנגולי הודו וחזירים, אינו מותאם בתכונותיו להליכה ממושכת, וודאי שלא בדרכים המשובשות שנכפו עלי-ידי המובילים. לקראת המסע פרזלו את הבקר והטיבלו את רגלי האווזים בתערובת זפת להגנה באמצעות צעקות, דחיפות ומשיכות; הכריחו בקר לחצות נחלים, לעתים כשהיה קשורה בחרטומה לזנב הקיה שלפניה; חלק מן החיות טבעו.⁵⁴ הובלת חזירים נחשבה כקשה במיוחד, שכן היו חזירים שהתנגדו לכך. הפתרון שמצאו לכך מובילים בארה"ב היה תפירת עפעפיהם של חזירים 'בעייתיים', אשר הובלו חסרי-אונים בין חבריהם.⁵⁵ בארה"ב התפתחה במאה התשע-עשרה הובלת בקר בהליכה למרחקים גדולים. ההובלה נערכה בתנאי סכנה, בידי שכירים עניים (cowboys). העבודה כללה לכידת עזרי בקר חופשיים בדרום והובלתם צפונה ומזרחה לשחיטה או לתקופת פיתום לפני השחיטה.⁵⁶

הובלה ימית של חיות למרחקים גדולים כדי לשחוט אותן מעבר לים לא השתלמה בדרך-כלל לפני המאה העשרים. אפילו החזקת מספר קטן של חיות על הסיפון, לצריכה עצמית של צוות הספינה, נחשבה כאתגר קשה. יוצאת דופן היא הובלה של חיות לצורך יצירת גרעיני רבייה, שהתפתחה עם הקולוניאליזם והרחבת המסחר הבינלאומי. בתחום זה הייתה בריטניה היצואנית הכולטת ביותר. הכובשים האירופיים גם ייבאו

⁵³ K.J. Bonser, *The Drovers: Who They Were and How They Went: An Epic of* 12-16, 2-4, London 1970, Chapters 2-4, *the English Countryside*, London 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 248-246; פרן 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 39-37; סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ' 56-55; תהליך דומה התרחש גם בתעשיית העופות האמריקאית במאה ה-20, לפי: טויר (לעיל, הערה 20), עמ' 48-47.

⁵⁴ בונסר (לעיל, הערה 53), עמ' 48-44, 30, 67-53, G.E. Mingay, *J.D. Chambers & G.E. Mingay, 1750-1880, London 1966*, pp. 29-32; D. Defoe, *The Agricultural Revolution 1750-1880*, London 1971, ed. P. Rogers, *A Tour Through the Whole Island of Great Britain*, pp. 83-84 (1724-6).

⁵⁵ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 226-225; ראו גם: בונסר (לעיל, הערה 53), עמ' 57-56.

⁵⁶ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 220-219; סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ' 55-52.

כלל הטיפול הגבלות על תנועת חיות ממקום למקום, ובידוד והרג החיות החולות וחיות שבאו עמן כמגזע. שיטה זו שימשה כאנגליה כבר בשנת 1714, לאחר תקדים באיטליה.⁵⁰

עבודות החיזור: הובלה, הרג, עיבוד ושיווק
 שלבי הביניים – בין חקלאות-החי לבין הצריכה – הם שהתפתחו באופן הכולט ביותר עם תיעוש משך החי. ייעול אמצעי התעבורה בבריטניה והגדלת השווקים העירוניים (בעיקר בלונדון), הביאו להתפשטות של מסחר בקנה-מידה ארצי, ובכלל זה מסחר חקלאי בבעלי-חיים.⁵¹ המסחר האינטנסיבי החל להתעורר בסוף המאה השש-עשרה, ובמאה השמונה-עשרה הוא כבר היה מפותח מאוד. חיות מפותחות, שאולצו לצעוד מרחקים גדולים, החזיקו מעמד בקושי רב. לכן נהגו רבים לגדל בפריפריה ער שותת-אמנה למסחר (בין אם היו אלה חיות שיועדו מלכתחילה לשוק הכשר ובין אם נוצלו קודם-לכן להפקת חלב או לעבודות), ואז להוביל אותן ברגל לפיתום מהיר בידי חקלאים אחרים קרוב יותר לשוק, באזורי מרעה עשירים, או במכאלאות.⁵² קיומו של מסחר זה, ובעיקר המסחר למרחקים ארוכים, דרש הובלת עדרים, שנערכה, בדרך-כלל, בידי אנשי מקצוע (drovers) ולא בידי החקלאים עצמם. המובילים עבדו בתנאים קשים, לעתים במצבים של סכנה פיזית, וכן מתוך סיכון כלכלי במקרה של תמותת חיות רבות. המסחר עצמו עבר בהדרגה לידי סוחרים שלא באו כמגזע משמעותי עם החיות, ומנעו קשר

⁵⁰ סוואב (לעיל, הערה 1), עמ' 83-84, 84-83, 109-95, 151-137; מוריקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 360-358; טורסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 33-36; בראסלי (לעיל, הערה 46), עמ' 589-591. לבידוד פרטים חולים (סוסים ובקר) ולהריגתם כשיוש למניעת התפשטות מחלות יש תקדימים מהעת העתיקה, לפי: סוואב, עמ' 80-81, 83.

⁵¹ מסחר בחיות על פני מרחקים גדולים הלוי גם בגישה לאזור, שהתנאים השוררים בו מאפשרים ייצור עורך' של חיות, ובמצב כלכלי טוב באזור שאליו הן נשלחות. תנאים כאלה שררו באירופה שלאחר 'הגופה השחורה', או הובילו בקר ברגל ממוזר אירופה מערבה (ער רבבות פרטים כשוק אחד בגרמניה) ואף בספינות (לונדון). לפי: F. Braudel, *Capitalism and Material Life: 1400-1800*, London 1973, p. 129.

⁵² פרן 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 9, 17-16; טורסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 12-13, 174-171; פרן 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 246.

בתוך קופסאות, ובשנת 1918 החלו שירותי הדואר הכלליים לבעז את משלוחי האפרוחים, בקופסאות סטנדרטיות של מאה פריטים.⁶² המסחר בחיות הקל על העברתן של מחלות. אמנם, הזנה משופרת ומתן מחסה שיפור את מצב בריאותן של חיות בחורף בהשוואה לימי-הביניים, אולם התפתחות השווקים הבינלאומיים וציפוף החיות בתנאים אינטנסיביים, הביאו להתפשטות מגפות גדולות בקרב החיות (ובאופן מוגבל יותר – גם בקרב בני-אדם).⁶³ אחד הפתרונות העיקריים שנמצאו לכך הוא הגבלת המסחר בחיות עם פרוץ המגפה. לפני המאה השמונה-עשרה נערכו הגבלות כאלה בקנה-מידה מקומי בלבד, ולאחר מכן החלו במדינות שונות להגיב על מגפות בהגבלת המסחר בקנה-מידה לאומי. 'המשרד הווטרנרי' נמצא מאז בהתהדקות מתמדת, במגמה להפוך למערכת פיקוח כלל-עולמית.⁶⁴

שחיתת חיות התחלקה, באופן מסורתי, בין החקלאים לבין בעלי-מקצוע – הקצבים. באנגליה בסוף המאה השמונה-עשרה, למשל, נהגו חקלאים רבים באזורים כפריים לשחוט את החיות לצריכה עצמית ולמכירתה. הם שחטו בעצמם בעיקר חיות קטנות, והותירו לקצבים לשחוט חיות גדולות.⁶⁵ בערים נערכו שחית חיות ומכירת בשר במשך מאות שנים על-ידי קצבים בשיטות מסורתיות.⁶⁶ במאה התשע-עשרה החלו להרחיק את החיות המובלות ואת תהליך השחיטה מן הערים, בעיקר באמצעות הקמת בתי-מטבחים ציבוריים (אם כי בערים שהיו בהן מפעלי בשר גדולים עדיין ניכרו מאוד שרידי החיות שהושלכו כפסולת).⁶⁷

⁶² סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 27-29, 37, 44-43.

⁶³ סוואב (לעיל, הערה 1), עמ' 67-70, 117-113, 142-137. מגפות בקרב בני-אדם לא

התפשטו דרך חיות הנתונות בניצול חקלאי, אך מגפות שהשמידו חיות אלה גרמו רעב, ובעקבותיו מחלות. גם אכילת מוצרים מן החי – מזהמים או מוקיבים, או שמקורם בחיות חולות – הייתה (ועודנה) מקור למחלות בבני-אדם. לכך נוספו במאה ה-20 נזקי הכימיקלים המשמשים בחקלאות האינטנסיבית.

⁶⁴ שם, עמ' 80-81, 83-84, 87-90, 95-109, 137-151; טררסמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 33-36.

⁶⁵ פון 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 215.

⁶⁶ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 20-24.

⁶⁷ קרונן (לעיל, הערה 25), עמ' 249-250.

חיות ממינים ומזנים מסוימים, חלקן כשלא אקוטי⁵⁷ וחלקן (כגון תרנגול ההודו) למטרות מסחריות.⁵⁸ ברבע השני של המאה התשע-עשרה החלה הובלה באמצעות ספינות קיטור, שחלקה התנהל בתעלות מים חדשות, כתחליף להובלה קרגלית ולצורך הרחבת הטווח וההיקף של הובלת בעל-חיים ביבשה – מאירלנד, מסקוטלנד ומוויילס לאנגליה, וכן ברחבי ארה"ב. ספינות הקיטור הובילו באנגליה לא רק יונקים גדולים אלא גם עופות חיים, ביצים וחמאה, שהיה קשה להובילם ביבשה. שיטת ההובלה החדשה בישרה את תחילת התרחקותם של משקי-החי מן הערים.⁵⁹ בספינות הקיטור הצטמצם הקשר בין מובלים לחיות, ועם המעבר להובלה באמצעות רכבות, שהפכה לנפוצה באמצע המאה התשע-עשרה, נותר ממנו רק מגע אלים וקצר במהלך ההעמסה והפריקה. על הרכבת הזנחו החיות עד כדי כך, שמוות כתוצאה מפציעות, צמא ורעב היה הופעה נפוצה: במחצית הראשונה של המאה התשע-עשרה, מתו בארה"ב כ-15 אחוז מן החיות במהלך ההובלה. כאשר נאסרה בחוק משנת 1906 הרעבת חיות והצמאתן כהובלה למשך יותר מ-28 שעות, הצטמצם שיעור התמותה בשני שלישים.⁶⁰ לאחר תחילת המאה העשרים עברו בהדרגה להובלה במשאיות, שבהן התקיים מגע מועט בין המובלים לחיות, בדומה להובלה ברכבות. כל זאת לגבי יונקים; הובלת אווזים בכרכרות התקיימה במקביל להובלתם ברגל כתחילת המאה השמונה-עשרה.⁶¹ תרנגולי בית (שלא כמו תרנגולי הודו) הובלו כסלים ובכלובים ולא אולצו לצעוד, ולכן המעבר להובלה ממונעת שלהם היה מובן מאליו (במשאיות, מאמצע העשור השלישי של המאה העשרים). תהליך התיעוש של הובלת אפרוחי תרנגולים היה מהיר עוד יותר. עם תחילת המסחר באפרוחים בארה"ב, הם נשלחו מן המדרגות לחקלאים

⁵⁷ ריטבו (לעיל, הערה 1), עמ' 205-242.

⁵⁸ טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 353; סוואב (לעיל, הערה 1), עמ' 60-61. L. Corey, *Meat and Man: A Study of Monopoly, Unionism, and Food Policy*, New York

1950, p. 29

⁵⁹ פון 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 220-222; בונטר (לעיל, הערה 53), 48, 92, 227-226.

⁶⁰ סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ' 20-21, 43-44, 86; פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 17-19; בונטר (לעיל, הערה 53), עמ' 48-49, 228-227.

⁶¹ רפו (לעיל, הערה 54), עמ' 84; בונטר (לעיל, הערה 53), עמ' 54-55.

הוקמו במאה התשע-עשרה בתי-מטבחיים ענקיים לחזירים, לבקר ולצאן, אלא שהם פעלו מלכתחילה כבתי-חרושת. הטיפול בחיות, החל בריכוזן במכלאות-ענק כבעלות חברות של 'אורזי בשר' (meatpackers) וכלה בעיבוד גופותיהן למוצרי צריכה, כוון מלכתחילה לייצור המוני, באמצעות חלוקת עבודה מרבית במפעל וברכוזן ריכוז מרבי של פעולות שונות בתוך מבנה אחד (בעיקר שילוב השחיטה עם עיבוד הגופות, החל משנות החמישים של המאה התשע-עשרה), ועד מדרה גם בעזרת מתקנים מיוחדים.⁷¹ מפעלי הבשר שבשיקאגו הפכו ברבע האחרון של המאה התשע-עשרה לקבוצת כוח מרוכזת, המפיצה את שיטותיה בעולם: בסוף שנות השמונים הם בנו מפעלים בערים שונות בארה"ב, ולאחר-מכן כדרום אמריקה, באיים הקאריביים ובקנדה. ייצוא הבשר מארה"ב הגיע לשליש מסחר הבשר העולמי בעשור השני של המאה העשרים.⁷²

התיעוש והאוטומציה של הרג החיות ועיבוד הגופות פותחו באופן הנמרץ ביותר בתעשיית בשר החזיר. פעילות מרוכזת של עיבוד בשר ואריזתו התקיימה במושבות בצפון אמריקה כבר במאה השבע-עשרה. בתי-מלאכה זמניים קטנים עסקו בהמלחה, בעישון ובהתמצה של בשר חזיר – שהשתמר היטב, באופן יחסי, בשיטות ישנות אלה – ובאריזתו בחביות.⁷³ ברבע השני של המאה התשע-עשרה החלו מפעלי 'אריזת בשר' בסניסניאטי להתפתח בקצב חסר תקדים, כמפעלים עונתיים לתקופת החורף (בהמשך המאה הם עברו לפעילות במשך כל השנה). בשלב זה הומתו ככל מפעל גדול מאות או אלפי חזירים ביום כאמצעות מכות פטיש בראשם מידי פועלים ההולכים על גב החזירים, כשאלה כלואים בעדר גדול ורחוס מבלי שיוכלו לזוז.⁷⁴

⁷¹ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 89-97, 218-211; קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 230-227.

⁷² קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 44. לאחר תקופת השיא חלה ירידה בייצור הבשר המקומי, וארה"ב הפכה ליבואנית בשר.

⁷³ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 225; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 36-37. עם השימוש בקירור בשנות ה-70 של המאה ה-19, התפשטה גם 'אריזה' של בשר בקר וצאן.

⁷⁴ סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ' 33-39, 44-46.

בתי-המטבחיים הציבוריים הראשונים הוקמו בצרפת.⁶⁸ בבריטניה היה תהליך הריכוז וההרחקה של בתי-המטבחיים איטי ומפוזר יותר, ועד אמצע המאה התשע-עשרה גבר העומס בשווקים העירוניים למסחר בחיות (במיוחד שוק סמית'פילד בלונדון) על מגמת ההרחקה. שווקים אלה הצטמצמו בהדרגה עם התפשטות המסחר בכשר שנשחט בפריפריה. השווקים הנתרים הורחקו מלב העיר, אם כי בתי-מטבחיים פרטיים ומוזנחים המשיכו לפעול בבריטניה גם בתחילת המאה העשרים, לאחר שמוסדות אלה נעלמו בכמה ממדינות אירופה.⁶⁹

בשיווק הבשר, כמו בשיווק מוצרים חקלאיים אחרים, גברו בהדרגה ההתמחות וחלוקת העבודה. באנגליה, כבר כאמצע המאה השמונה-עשרה, מיעטו החקלאים לשווק בעצמם בעלי-חיים ומוצרים מן החי שאינם מתכלים במהירות. הדבר נכון בעיקר בשווקים הגדולים, שהלכו והתרבו. ריחוקם של השווקים הגדולים מהמשקים, חייב, לרוב, תיווך של מוכלי בעלי-חיים, ולעתים עברו בעלי-החיים והמוצרים בין מספר סוחרים ומוכלים, במגמה לאסוף את החיות ואת המוצרים ממשקים וממסונקים קטנים, ולהעביר כמיות גדולות לסוחרים המתמחים בכך. בשווקים מקומיים מכרו החקלאים בעצמם (לעתים קרובות נשים) מוצרים מתכלים, כגון חמאה לא מומלחת, וכן תרנגולות וחזירים, אולם בסוף המאה השמונה-עשרה כבר שגשג מסחר מרוכז גם בתחומים אלה: למשל, תרנגולות רבות שוקנו על-ידי מתווכים במשלוחים של יותר ממאה פרטים, ומשלוחי ביצים הגיעו ל-10,000 יחידות.⁷⁰

במקביל להתפתחות בתי-המטבחיים הגדולים באירופה, התפתחו בצפון אמריקה שיטות אחרות לריכוז בעלי-חיים, להריגתם, לעיבוד חלקי גופם ולשיווק המוצרים שהופקו מהם. בארה"ב, כמו באירופה,

⁶⁸ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 209-211. מוסדות כאלה הוקמו ליד ערים בתחילת המאה ה-19, וב-1867 נפתח ליד פריס בית-מטבחיים מרכזי ענק. הם לא פעלו כמפעלים, אלא ריכוז בתוכם את עבודת כל הקצבים, בהתאם לתכנון עירוני שנועד לשמור על היגיינה; הפעולה הייתה פרטנית, וכל חיה הוחזקה במכלאה נפרדת.

⁶⁹ פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 35, 40-41; טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 349-348. R.O.P. Paddison, 'Humane Slaughtering in Practice', *The Under Dog*, A Series of Papers by Various Authors on the Wrongs Suffered by Animals at the Hand of Man, ed. Sidney Trist, London 1913, pp. 101-102.

⁷⁰ פון 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 213-216, 243-249, 256-258.

פשוטות כגון שטיפה, חימום וקירור נערכו באופן אוטומטי, ובמקביל לכך פותחו מכונות הרג וחיטוך, שהופעלו באופן ידני. אפילו פעולות מורכבות יותר, כגון מריסת שיער מגופם של חזירים, הועברו בסוף המאה התשע-עשרה לטיפולן של מכונות על גבי סרט נע.⁷⁸ בעופות, עיבוד הגופות, כמו ההרג עצמו, עבר אוטומציה בעשור החמישי של המאה העשרים בארה"ב, עם פיתוח מכונות למריטה, לשטיפה, לחימום ולקירור, כאשר האיברים הפנימיים נעקרים על-ידי פועלים העובדים בשיטת הסרט הנע.⁷⁹

ייצור המוני, רווחים מייצור מוצרי לוזאי, הקמת חנויות בבעלות אורזי הכשר והשימוש בכוח כלכלי עצום כרי להשתלט על השוק – כל אלה אִפשרו ל'אורזי הכשר' לדחוק בהדרגה את הקצבים המסורתיים מעבודתם.⁸⁰ חנויות הקצבים הנותרות מכרו יותר ויותר כשר שנרכש מן המפעלים הגדולים, ארוז בשיטות שונות, ומוצרי מזון אחרים.⁸¹ בעשור השלישי של המאה העשרים, עם התפשטות חנויות מכולת גדולות וסופרמרקטים, החלה בארה"ב דעיכה איטית של חנויות המתמחות במכירת כשר. עם תיעוש הלולים, שהוא מאד בתקופה זו, גדלה במהירות מכירת כשר עופות, כשגופם המעובד של תרנגולים שווק מעתה כיחידה סטנדרטית ארוזה; בתחילה, לאחר עיבוד מסוים בחנות הכשר, ובשנות הארבעים התפשט שיווק עופות שהגיעו מהמפעל לחנויות לאחר שאיבריהם הפנימיים נעקרו והם כבר 'מוכנים למחבת'. בסוף שנות הארבעים, החל המעבר לשיווק של מוצרים קפואים, וכיניהם כשר עופות, דגים ויונקים.⁸²

⁷⁸ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 225-240. קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 40, מאר שימוש רצין במתלים ניידים מבית-המטבחיים לחנות הכשר גם לגבי בקר.

⁷⁹ סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 167-165.

⁸⁰ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 241-245.

⁸¹ C. Davidson & F.O. Britton, *How to Make Money Selling Meat*, Milwaukee 1938, p. III.

⁸² קורי (לעיל, הערה 58), 155-161, 168; סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 52-53, 94-95, 166, 182.

בשנות השבעים של המאה התשע-עשרה עברו שיטות ההרג אוטומציה חלקית, עם תליית החזירים בשרשרת ברגל אחורית על גבי סרט נע. התלייה כללה מלכודת, הנכרכת סביב רגלו של החזיר כאשר הוא מובל למעבר צר ורואה לפניו חזיר חופשי אוכל – הטעיה שנועדה למנוע מאבק. החזירים התלויים חסרי אונים הוסעו משם אל שורה של עובדים ומכונות, שהרגו אותם בנעיצת סכין בצוואר, ועיבדו את הגופות. כך נשחטו ועובדו עד עשרות אלפי חזירים במפעל אחד מדי יום.⁷⁵ עקרונות אלה הועברו בעשור החמישי של המאה העשרים לתעשיית העופות. עקב חולשתם היחסית של העופות, לפועלים לא נותר אלא לשלוף את העופות מארגזים ולתלות אותם ברגליהם על מצבטים המשתלשלים מן הסרט הנע.⁷⁶ הרג העופות אף עבר אוטומציה מלאה – הימום בזום חשמלי על גבי סרט נע והרג באמצעות סכין מסתובבת.

לשיטות ההרג נלוו שיטות עיבוד משוכללות – באמצעות חלוקת עבודה מדוקדקת על פס ייצור (החל מן העשור הרביעי של המאה התשע-עשרה) בין פועלים רבים – שמספרם הגיע למאות עם התפתחות המפעלים. כל פועל התמחה בביצוע מהיר מאוד וחוזר על עצמו של תנועה מסוימת או תנועות בודדות, בין אם המדובר בפעולת ההריגה ובין אם בקיצוץ נתחי כשר או אריזתם בשלבים מתקדמים של העיבוד. אחרים הפעילו מכשירים או פיקחו על פעולתן התקינה של מכונות. תנאי עבודה קשים ביותר ומסוכנים גרמו בסוף המאה התשע-עשרה ובתחילת המאה העשרים לפליטה מן המערכת של פועלים ותיקים ובעלי אפשרויות פרנסה אחרות, ולהגדלת שיעור המהגרים העניים, שהוחלפו, בתורם, במהגרים עניים עוד יותר.⁷⁷

בהדרגה החליפו מכונות את הפועלים בביצוע כל פעולה אפשרית. ייעול התעשייה הסתמך במידה רבה על השימוש בסרט נע ממוכן. במקרה של שיווק 'כשר טרי', גופת החזיר לא הורדה מן האנקול שעליו נתלה החזיר בראשונה אלא בחנות למכר הכשר, בעיר רחוקה. פעולת

⁷⁵ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 231-235, 246; סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ'

U. Sinclair, *The Jungle*, New York 1962 (1906), pp. 37-44, 128-125

⁷⁶ סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 45-46, 167.

⁷⁷ סקאנס (לעיל, הערה 23), עמ' 108-118; סינקלייר (לעיל, הערה 75), עמ' 39-44,

70.

הרי שבחיייהם של מרבית האנשים הצטמצם הקשר עם חיות אלה יותר ויותר, עד שלא נותר אלא באקט הצריכה בלבד. בכך דומה צריכת המוצרים מן החי לצריכה של רוב המוצרים האחרים. במקביל לכך, הלכו ונעלמו סימני החיים מן המוצר. נורברט אָליאס הראה כיצד התבצע באירופה מעבר הדרגתי, מן העת החדשה המוקדמת ואילך, מהגשת ערימות של חיות שלמות על השולחן, דרך הגשתן ללא סימני חיים בולטים (כגון הראש), ועד לטשטוש סימני ה־יצור החי במנה כולה באמצעות חיתוך ועיבוד כעוד מוצר, במטבח. בנוסף לכך, הוצאו חלקי גוף מסוימים מתחום המזון ונחשבו בהדרגה כפסולת (offals). תהליך זה נמשך עדיין בימינו, אך כבר במאה השמונה-עשרה הוא הגיע להרחקת סימני החיים ממזונות מסוימים.⁹⁰

אָליאס דן בעיקר במנהגי האכילה של אצילים ובורגנים עשירים. התפתחויות במנהגי האכילה העממיים התנהלו אף הן בכיוון דומה, בעיקר כתוצאה משיפור אמצעי ההובלה ופיתוח שיטות חדשות לשימור בשר, המגישות לצרכנים מוצרים מעובדים, שהמקור החייתי ניכר בהם רק בקושי.⁹¹ צריכת הבשר, ובעיקר בשר טרי, הצטמצמה באירופה בהדרגה באמצע המאה השש-עשרה למשך מאתיים שנה ואף למעלה משלוש מאות שנה, במקומות מסוימים.⁹² בשר, לעתים מעורב בשומן, יובש בשמש עד שהתקשה מאוד כאמצעי שימור שנועד להזנת אירופים במסעותיהם באזורי ספר באמריקה ולהזנת עבדים. אמצעי חשוב יותר לשימור בשר היה המלחה, ששיטותיה השתכללו במהירות עבור ימאים וחיילים, החל מסוף המאה החמש-עשרה.⁹³ המלחת דגים (מליחים) ושימורם בחביות על ספינות הדיג פותחה כבר בסוף המאה הארבע-עשרה או במאה החמש-עשרה; בסוף המאה החלו חלק מהספינות לפעול

⁹⁰ אֵליאס (לעיל, הערה 88), עמ' 308-316.

⁹¹ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 257-255; טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 269-276.

⁹² זמנות הבשר (ומוצרים אחרים מן החי) קשורה בצפיפות האוכלוסייה האנושית, שכן ייצורו דורש קרקע רבה בהשוואה לייצור מזון צמחי בעל ערך תזונתי דומה. לפני המאה ה-16, באירופה דלילת האוכלוסין, אכלו גם איכרים ופועלים בשר טרי מספר פעמים בשבועי, אך בהשוואה לעשירים היה מגוון החיות שאכלו מצומצם ואיכות הבשר נמוכה. ראו: בורדל (לעיל, הערה 51), עמ' 128-131; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 31-32.

⁹³ שם, עמ' 135; בונסר (לעיל, הערה 53), עמ' 106-111.

הפעילות הצרכנית

לפני התקופה שבה אנו עוסקים, הייתה צריכת בשר נמוכה בקרב רוב האוכלוסייה במדינות המערב. החל מן המאה השמונה-עשרה ועד למאה העשרים (כלומר, במדינות שונות החל התהליך בזמנים שונים) חלה עלייה בצריכת מוצרים מן החי בכלל ובשר בפרט בקרב מעמדות שונים.⁸³ בבריטניה ניכרת העלייה בכירור בעיקר לאחר 1860: צריכת הבשר השנתית הממוצעת לאדם, עלתה מ־39.6 ק"ג בשנות החמישים ל־59.9 ק"ג במפנה המאה העשרים.⁸⁴ עם זאת, העלייה הדרמטית ביותר בייצור חקלאי בבריטניה בשנים 1867-1913 הייתה בייצור חלב.⁸⁵ המתויישים האירופיים באמריקה ובאוסטרליה צרכו כמויות גדולות יותר של בשר ובתקופה מוקדמת יותר מן המקובל באירופה, עקב מספר האנשים הקטן ביחס למספר החיות שניתן לנצלן בארצות גדולות אלה. צריכת הבשר שם ירדה בהדרגה, כתוצאה מעלייה במגוון המזונות הזמינים.⁸⁶ בארה"ב חלה במחצית הראשונה של המאה העשרים עלייה בצריכת מוצרי חלב ובשר של עופות, עגלים ודגים; צריכת ביצים ובשר חזירי וכבשים נותרה יציבה בערך, בעוד שצריכת בקר (בוגרים) ירדה.⁸⁷ מן הראוי לסייג את הנתונים ולהזכיר, שהצריכה הממוצעת אינה משקפת את מצב האוכלוסייה האנושית כולה – באירופה, אכלו העשירים ככל התקופה הנדונה כמות גדולה מאוד של מוצרים מן החי, ובעיקר בשר של חיות ממינים רבים (חיות מבויתות שנשחטו על-ידי קצבים, ובמידה פוחתת והולכת גם חיות בר שניצודו).⁸⁸ בקרב העניים אכלו הגברים בשר רב בהשוואה לנשים ולילדים; העניים גם צרכו פחות גבינה וחמאה.⁸⁹ אם חקלאים ואנשים אחרים המעורבים בתהליך ייצור מזון מן החי, עדיין קיימו קשרים כלשהם עם חיות המנוצלות כחקלאות כיצורים חיים,

⁸³ בירוק (לעיל, הערה 10), עמ' 45-47.

⁸⁴ פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 3; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 30 (הנתונים מתייחסים, ככל הנראה, רק לצריכת בשר בקר, צאן וחזירים).

⁸⁵ פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 8.

⁸⁶ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 31-32.

⁸⁷ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 5, 98-99, 111-113.

⁸⁸ N. Bias, *The Civilizing Process*, Oxford – Cambridge MA 1994, pp.

96-99; מנל (לעיל, הערה 6), עמ' 22, 45-46, 58-59.

⁸⁹ הולדרנס 1989 (לעיל, הערה 16), עמ' 157-158, 166.

בתנאים אלה הפכה אוסטרליה למובילה בתחום יצוא בשר (כבש) משומר, לפני שהפכה ארה"ב ליצואנית המובילה, לאחר מלחמת האזרחים. בתקופה זו השתכללה טכנולוגיית השימור, וחברות הבשר החלו לשווק לאזרחים באופן המוני סוגים רבים של בשר משומר (ויותר מכך – מזונות צמחיים משומרים). במפנה המאה כבר היו שימושי בשר מצויים ברוב הבתים בארה"ב.⁹⁷ הבשר המעובד, אשר שווק על-ידי המפעלים הגדולים בארה"ב, כלל חלקי גוף שלא נאכלו בעבר – איברים שנחשבו כבלתי-אכלים, חלקי בשר מקולקל או רקמות מחיות חולות – כש'אורזי הבשר' הצליחו בסוף המאה התשע-עשרה לעבד חלקים אלה למוצר הנראה כראוי למאכל אדם, בעיקר נקניקים.⁹⁸

צריכת בשר טרי לא נעלמה עם השתכללות טכנולוגיית השימור. למעשה, לאחר שעלתה צריכתם של מוצרים משומרים בסוף המאה התשע-עשרה, הביאו השיפורים בטכנולוגיית הקירור במאה העשרים לעלייה בצריכת מוצרים שעברו עיבוד מועט בלבד ושווקו בשיטות חדשות.⁹⁹ ספינות קיטור, ומאוחר יותר – רכבות, אפשרו החל משנות השלושים של המאה התשע-עשרה הובלת בשר טרי מסקוטלנד לאזור לונדון. בריטניה החלה לייבא בשר באופן סדיר בתחילת שנות החמישים, ועד מלחמת העולם עלה יבוא הבשר ל-42 אחוז מן התצרוכת המקומית.¹⁰⁰ שיטות מסחריות לצינון בשר במהלך ההובלה פותחו בין סוף שנות הששים לתחילת שנות השמונים של המאה התשע-עשרה. צינון בעזרת קרח טבעי היה השיטה המקובלת ביותר, אשר הוחלפה במפנה המאה העשרים במכונות קירור על בסיס של אוויר דחוס. הקירור אפשר לתושבי החוף המזרחי של ארה"ב ולתושבי אירופה לצרוך בשר טרי וזול של חזירים ובקר, שנשחטו בשיקאגו, ואפילו בדרום אמריקה. הבשר הופץ בתחילה בין קצבים מקומיים, אך כבר בשנות השמונים

⁹⁷ שם, עמ' 322-323, 352-357; גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 224-225; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 38; בנוסר (לעיל, הערה 54), עמ' 110.

J.A. Lee, *How to Buy and Sell*; 110 עמ' 54, (לעיל, הערה 54), עמ' 110.

Canned Foods: Statistical and Practical Information about the Canning Industry, Baltimore, Maryland, rev. edn. 1926 (1914), p. 211

⁹⁸ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 250-253.

⁹⁹ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 153.

¹⁰⁰ פרן 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 3, 18-19, 24-25.

כמפעלי שימור קטנים, בעקבות גילוי ריכוזי בקלה גדולים מול חופי ניופאונדלנד. הבשר המומלח – בעיקר בשר חזיר ודגים – הפך במאה השש-עשרה למאכל טיפוסי של עניים. בנוסף לכך, נהגו להמליח בשר בקר וחמאה.⁹⁴

שיטות השימור שופרו בהדרגה במאות השבע-עשרה והשמונה-עשרה.⁹⁵ כמובן, עיבוד בשר לא התבצע באמצעות שימור בלבד אלא גם על-ידי עיבוד של בשר טרי – למשל, טחינתו ליצירת המבורגר, מאכל שנפוץ בגרמניה במאה השמונה-עשרה, והובא עם המהגרים לאמריקה במאה התשע-עשרה.

גם תפוצתם של מוצרי חלב מעובדים גדלה. היקף המסחר במוצרי חלב, שנחשבו כמוצרי איכות, גדל במאה השמונה-עשרה בבריטניה ובארצות אחרות, עם דרישה גוברת בערים למוצרים איכותיים. טריות ומידה מעטה של עיבוד (בחלב ובחמאה) נחשבו כסימן לאיכות; החמאה המומלחת ביותר הייתה הזולה ביותר. צריכת חלב טרי, שמקורו בפרות מקומיות, התקיימה בבריטניה הן באזורים חקלאיים והן בערים, אולם טווח המסחר גדל במוצרים עמידים יותר – חמאה מומלחת וגבינה. במקביל לכך, נסחרה על פני מרחקים גדולים חמאה מומלחת איכותית ויקרה יותר, ובכלל זה חמאה מיובאת מארצות השפלה, החל מאמצע המאה השמונה-עשרה. במאה התשע-עשרה נערכו ניסיונות לשמר את החלב עצמו, והחל מאמצע המאה, זכה חלב משומר ומומקן להצלחה מסחרית.⁹⁶ הובלה במשאיות והשימוש בקירור הביאו במאה העשרים לעלייה בתפוצת מוצרי החלב הטרשים (וכן ביצים) ולהרחבת טווח המסחר שלהם, עד שיוצרו כולם הרחק מן הרוב המכריע של הצרכנים.

בתחילת המאה התשע-עשרה הומצאה שיטת שימור באמצעות חימום קְבִילִים אטומים – קופסת השימורים. השימורים, שבראשית תקופת ייצורם היו יקרים ולא תמיד מעוקרים כהלכה, שימשו בעיקר צבאות ונוסעים באזורי ספר, ולא צברו פופולאריות במהירות. כרובזמן הם אפשרו מסחר עולמי בכשר והורדת מחירים יחסית למוצרים טריים.

⁹⁴ ברודל (לעיל, הערה 51), עמ' 145-151.

⁹⁵ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 28.

⁹⁶ פרן 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 249-257; טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 326, 374-373.

שימשו ל'מחזורי': הזנה אינטנסיבית של דור החזירים הבא או של עופות.¹⁰³

את הרחיקת החיות מעיני הצרכנים השלימו אמצעי ההקקה עקיפים: אריות, תווית ופרסומות למוצרים מן החי. אלה התפתחו כתוצאה משימוש בטכנולוגיות אריזה ושימור חדשות, והתפשטות דגמי צריכה חדשים. תרמו לכך חברות גדולות, שלא היה להן קשר ישיר עם לקוחות, אך לרשותן עמדו אמצעים להשקעה בפרסום. כמובן, עליית חשיבותן של תוויות ופרסומות מאפיינת את רוב המסחר במזון (ולא רק מוצרים מן החי) עם הגולת היקפו. בין החלוצים בתחום זה היו מפעלי 'אריזת הבשר' של שיקאגו, ששיווקו בשר קפוא ומשומר בעזרת שיטות פרסום חדשות.¹⁰⁴

שינויים בגישות כלפי חיות המנוצלות בהקלאות כפי שטוענים ההיסטוריונים שהתמקדו בנושא (ראו הערה 1), בתקופה המודרנית הופגנה רגישות אנושית חדשה כלפי חיות מסוימות. אם קודם לכן היה היחס האנושי לחיות אלים ושלטני כמופגן, הרי שבמהלך המאות השמונה-עשרה והתשע-עשרה החל יחס זה להשתנות. הפגנת כוח לשמה החלה לדעוך בתקופה זו והיא נותרה בולטת בעיקר במצבים, שהפגנת הכוח מהותית להם – ביחס לחיות עובדות ובמקרים של התאכזרות לשם בידור. העניין המוסרי בחיות מסטאטוס מסוים הביא במידת-מה להכנסתן לקהילה האורחית – החיה נתפסה כסובייקט, כאינדיבידואל, בזכות יכולתה להרגיש. המודל ליחס זה הוא 'חיית המחמד'. הרגישות החדשה תוארה בהדגשה יתרה על-ידי בני התקופה, ובעקבות זאת גם על-ידי ההיסטוריונים, כגורם לשינוי בהתנהגות כלפי החיות. אולם ההתפתחות הגורפת יותר של התקופה היא ניכור חסר תקדים בין בני-אדם לבין חיות, הנשלטות והמנוצלות באופן מתועש. אמנם, הניכור איננו מוחלט. אפילו במערכות המתועשות ביותר, עשויים אנשים הבאים במגע עם החיות להתייחס אליהן כאל יצורים בעלי טבע

¹⁰³ קרונן (לעיל, הערה 24), עמ' 229, 236-237, 254-249; סקאגס (לעיל, הערה 23), עמ' 31, 41-42; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 43-44, 156; גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 210; סינקלייר (לעיל, הערה 75), עמ' 44-45.
¹⁰⁴ טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 223-224; קרונן (לעיל, הערה 24), עמ' 237.

החלו החברות הגדולות בארה"ב לשווק בשר גם בעזרת קרונות מקוררים ניידים ביישובים קטנים, והן פתחו חניות לממכר מזון מקורר מסוגים שונים (לא רק בשר) במרכזים עירוניים.¹⁰¹ המצאת הקירור בהובלה הגדילה גם את שוק הרגים הטריים, והיא האיצה את המסחר בבשר עופות ובכביצים, ואגב כך גם את הרחיקת העופות מן העיר. עם זאת, בשנות העשרים והשלשים של המאה העשרים, עדיין הובלו תרנגולים חיים רבים לתוך ערים אמריקניות, וחלקם אף נשחט בידי הצרכנים עצמם. תופעה זו דעכה רק באמצע המאה העשרים, עם תחילת השימוש הממוני של עופות קפואים ומעובדים. השפעה נוספת של השימוש במתקני קירור הייתה הרחיקתן של פרות, המנוצלות להפקת חלב, מתוך הערים לפריפריה. עם זאת, משום שהובלה בקירור נותרה יקרה, לא נעשה בה שימוש רב על-ידי חברות קטנות, והרחיקת הפרות הייתה הדרגתית.¹⁰²

אם כן, במהלך התקופה הנדונה, ובעיקר החל מסוף המאה התשע-עשרה, הופיעו מוצרים מן החי, אשר בהופעתם החיצונית לא ניכרו סימנים ברורים למקור החייתי שממנו נוצרו. למוצרים אלה נוספו מוצרי לוואי חדשים של תעשיית הבשר, כשמהגלי המפעלים בארה"ב למודל לנצל חלקי גוף שלא נאכלים על-ידי בני-אדם. בנוסף על תעשיית העור הוותיקה, נוצר בשנות הארבעים של המאה התשע-עשרה ביקוש לשומן חזיר לשימושים שונים, כולל לייצור מוצרים משניים, כגון סבונים ונרות. מאוחר יותר למדו לייצר מאיברי גוף שונים של חזירים ובקר דבק, דשן וכימיקלים מסוימים. שערות שימשו לייצור מברשות, עצמות נוצלו לייצור כלים ואבזרים ביתיים, ודם שימש בתהליך זיקוק סוכר. כמוצרים אלה לא נותר עוד כל סימן למקור החייתי. חלק ממוצרי הלוואי אף

¹⁰¹ סקאגס (לעיל, הערה 23), עמ' 90-96; גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 219-222, 224; קרונן (לעיל, הערה 24), עמ' 230-235, 242-244; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 39-40; טנאהיל (לעיל, הערה 16), עמ' 357-360. השיטות של מפעלי שיקאגו נפוצו בהדרגה בעולם. כבייטניה נפתחו חנויות למזון מקורר בשנות ה-90. לפי: פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 12.

¹⁰² טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 348-349, 359-360; סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 34, 47-49, 94-95; סקאגס (לעיל, הערה 23), עמ' 76.

יחסי¹⁰⁷; אולם עופות עברו מהר יותר ממינים אחרים ממעמד של חיות עצמאיות למחצה, למעמד של 'גידול' מתועש, כמדיצמחי.

הגישה החקלאית

התרחקות מן החיות המנוצלות בחקלאות התקיימה באנגליה כבר בימי הביניים המאוחרים. האוכלוסייה החקלאית, שעד אז חלקה לעתים קורחת גם יונקים ועופות ממינים שונים, סגרה בהדרגה מבני מגורים עבור בני־אדם בלבד.¹⁰⁸ באנגליה, עד למאה השבע־עשרה בקירוב (במקומות אחרים אירע השינוי מאוחר יותר) אפשרו בני־אדם לחיות שנוצלו למזון לקיים חיים עצמאיים למדי בסביבה הכפרית. המגע של האנשים אִתָּן, כניצול או כטיפול, הותיר תחומים רבים בחייהן בלתי מנוהלים. מובן מאליו שהיה עליהן לדאוג לעצמן במידה רבה, ומכיוון שהמינים המכובתים אינם מותאמים היטב לחורף הצפוני, רעב היה תופעה נפוצה.¹⁰⁹

לפני תיעוש החקלאות, במידה שאנשים ניצלו חיות מבלי לטפל בהן ולהגבילן באופן משמעותי, הם נטו להתייחס לחיות כאל משאב טבעי, שניתן לקטוף ממנו. אולם בדרך־כלל טפלו בחיות או הגבילו אותן באופן הדוק יותר, ואז נתפס הקשר כמערכת של יחסים הדדיים, הכוללים ממד של שיתוף פעולה, למרות המסגרת החד־משמעית של שליטה אנושית בהן.¹¹⁰ תפיסת החקלאות כמערכת הכרוכה בהדדיות, עברה

¹⁰⁷ הולדנס 1989 (לעיל, הערה 16), עמ' 148-149, 156. הולדנס מוכיח בקצרה זה גם עופות בר ואותובנים, שעדיין ניצודו בקנה־מידה משמעותי (הן לבשר והן לפרווה)

באמצע המאה ה־19 בדחי אנגליה.

¹⁰⁸ תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 94-95.

¹⁰⁹ טר־סמית' 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 4-5, 9.

¹¹⁰ דימוי הקטפי' מתאים, למשל, לגישת המתיישבים האירופיים באמריקה לפני המאה ה־19 כלפי בקר וחזירים שהיו חופשיים. על כל פנים, חברות אנושיות רבות העדיפו להגביל את ממדי חוג החיות שבסביבתן, כפי שרואה טים אינגולד ביחס לחברת ציידים־לקטים: An Alternative: From Trust to Domination. T. Ingold, 'History of Human-Animal Relations', אצל מנינג וטרפל (לעיל, הערה 1), עמ' 7-11. כיוון של חיות, הכרוך בהכרח בשליטה בהן (עמ' 3, 8-12), כולל היבטים של השגחה/טיפול לצד השליטה. לפני התיעוש, אין השליטה טוטאלית ויש בה מרכיב של הדדיות (אך ללא כל שוויוניות). ראו: R. Tapper, 'Animality, Humanity, Morality, Society', What is an Animal?, ed. T. Ingold, London & New York 1994 (1988).

ורצון משלהם. יחס כזה עשוי להתבטא בחתורות חיבה ודאגה לחיות, או באמונות שתנאי הניצול אינם פוגעים בהן ושהן משתפות פעולה מרצונן; לחלופין, ההכרה בחיותן עשויה להתבטא בלולז, בכחנות ובסדירים. זהו נושא מורכב, ולצורך עניינו די אם נכיר בכך, שהניכור מן החיות הוא ההתפתחות הבולטת בתקופה הנדונה. מדובר בשני הדרגתי, שלא תמיד עבר ללא התנגדות מתוך המערכות המתועשות,¹⁰⁵ אך אף על פי כן איבדו החיות את ממשותן החושית והמורכבת בעולמם של רוב בני־האדם, והגישה כלפיהן עוצבה יותר ויותר דרך דימויים ומושגים. המנותקות מן היצור החי. הדימויים החדשים הם של החיה כחומר גלם, כמכונה, כמוצר וכך כצמח, והם מקבלים משמעות ייחודית בהקשר החקלאי.

הגישה אל חיות שונות לא השתנתה, כמוכּן, באופן אחיד. מעבר לגיוון המקומי בזמן, במקום, במצב החקלאות ובתנאים החברתיים, שררו גם גישות שונות כלפי חיות ממינים ביולוגיים שונים. בקר נחשב כבעל ערך גבוה יותר מכל חיה אחרת במשק (מלבד סוסים, שלא נוצלו למאכל אדם כבריטניה ובארה"ב) ואף שימש כסמל סטאטוס לחקלאים וכמאכל בעל ערך גבוה בקרב הצרכנים.¹⁰⁶ באופן כללי, ככל שהחיה גדולה, חזקה ויקרה יותר, כך שרדה בתקופה מאוחרת יותר הגישה המסורתית כלפיה, הפחות מחפצנת, באופן יחסי. מצד אחר, המוטיבציה לתיעוש תנאי ההחזקה ושיטות ההרג של חיות היא חלשה יותר דווקא ככל שהן קטנות, חלשות וחולות יותר – כגון עופות. החזקת עופות נתפסה, לפני תיעוש הלולים, כענף חקלאי נחות, המגיב מוצרים נחותים בהשוואה לבשר יונקים גדולים (לכן נכתב מעט מאוד על הייצור ועל הצריכה שלהם בסרם התיעוש). החזקת חיות כאלה לצריכה עצמית או למסחר מקומי מצומצם, כשיטות מסורתיות – שרדה לאורך תקופה ממושכת, באופן

¹⁰⁵ למשל, הדגרה מלאכותית עוררה התנגדות רבה מטעמי מוסר בקרב חקלאים אמריקאיים בשני העשורים הראשונים של המאה ה־20. לפי: סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 27-28.

¹⁰⁶ ריטבו (לעיל, הערה 1), מתארת בפרק 1, כיצד תפקדו באנגליה הוויקטוריאנית 'השבתה' ופיטום של בקר ענק כחוביב יוקרתי של בעלי ממון, שהצלחה בו מסמלת מעמד חברתי גבוה וכוות.

שינוי מהיר עם התיעוש. כאשר החלו במאה השבע-עשרה לחזין חיות בחורף ולספק להן מחסה, הפך הקשר אֶתן מהשגחה מרוחק לפרויקט טיפולי, שהתגלגל במהירות לפרויקט ניהולי, במונחים טכנולוגיים וכלכליים. במובן זה, הפכו החיות ממשאב טבעי למשאב מלאכותי, ומונחות חיה ופעולת למושא פסיבי של פעולות אנושיות. הזנת החורף והמחסה אינם אפוא פתרון גרידא לבעיות השונות והמזכות של רעב ומחלות, אלא הם כלי לפיתוח אפשרויות כלכליות חדשות. החקלאות החדשה (החל מן המאה התשע-עשרה, לכל המאוחר) הפכה בבריטניה, ובמהרה גם בארה"ב, לתחום המנהל באופן רציונלי ובכלים מדעיים על-ידי מדענים ואנשי עסקים, להשגת יעדים כלכליים. במאה העשרים כבר הפכה הפעילות החקלאית מ־husbandry ל־science – תחום יישומי של הידע העדכני ביותר בביוֹלוגיה, בטכנולוגיה ובשיווק, כשהפרויקט החקלאי המסחרי היוזימי הופך למערכת משוטב מתועדת היטב עבור מנגנוני הפיתוח הטכנולוגי, שאף הם הפכו לחלק בלתי-נפרד מן הפרויקט החקלאי.¹¹¹

ייעול השיטות החקלאיות הביא כבר בשלבים מוקדמים לכך, שכל אדם המעורב במשק החקלאי הכיר חיות במצבים מוגבלים יותר ויותר, בזמן ובמרחב, ובא במגע עם כל חיה במשך זמן קצר יותר ובמצב קבוע ומוקר יותר. החיות לא נתפסו עוד כמונחים מסורתיים של יצור חי לשימוש עצמי או להפקת רווחים קטנים. עם התפתחות הקפיטליזם החקלאי כתעשיית הצמר ואחר-כך בתעשיות אחרות, החיות הפכו, עבור בעלי משקים גדולים, לשלב בהמרת משאבים גולמיים מסוימים (קרקע, צמחייה טבעית, יכול חקלאי) בהון נזיל. ערכן של חיות, שאמנם נתפס כערך כלכלי בעיקרו גם קודם-לכן, לא נמדד עוד באופן פרטני, אלא לפי מחירים אחידים וקבועים.¹¹² התפתחותה של הכרייה המלאכותית

111. pp. 52-55. באנגליה שעל סף המהפכה החקלאית, מידת ההידרית שבין החקלאים לחיות כבר הייתה מצומצמת בדרך-כלל.

112. התפתחות זו אירעה לראשונה באופן מובהק בתעשיית העופות האמריקאית, במאה ה-20. לפי: סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 124-97; בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 636-635.

113. קרונן (לעיל, הערה 24), עמ' 246-247.

העמיקה את ממד הספקולציה הכלכלית לטווחים ארוכים, אשר גלומה בפרויקט החקלאי.¹¹³ בתוך התעשייה החקלאית, שהחלה להתפתח בבריטניה במאה השמונה-עשרה, נוצרה שאיפה לשליטה אנושית מלאה. גופן ונפשן של חיות הפכו למושא של לחץ לשיפור מתמיד, באמצעות שילוב של שינוי תנאי החיים במשק ושינוי גנטי. צורת המחשבה החדשה זיהתה בכלים מדעיים את תכונותיה הרצויות של החיה, מבחינה כלכלית, ואת תכונותיה הבילתי-רצויות, והבחינה ביניהן. התכונות הבילתי-רצויות נתפסו כסרת עורך שיש לסלקן. חיות, שנתפסו כבעלות מספר 'תכליות' – תכונות מוגדרות הנוחות ליצול – עברו צמצום של מספר ה'תכליות', כשהשאיפה היא ליצור חיות 'חד-תכליתיות', בעיקר עבור תעשיות הבשר, כבר כימיו של בייקוול, באמצע המאה השמונה-עשרה.¹¹⁴ אולם שאיפה ל'חד-תכליתיות' אינה יוצרת דימוי של חיה פשוטה, קוהרנטית. נהפוך הוא: עם בידודן של תכונות ביוֹלוגיות כמושאים למניפולציה למטרות כלכליות, קיבלה עצם שלמותן הטבעית של חיות משמעות של פגם, מכשול שיש להיאבק בו ולגבור עליו. בתוך כך נחלש דימוי החיה כיצור ביוֹלוגי שלם, המקיים אינטראקציה מורכבת עם סביבה מורכבת. דעיכת ההתייחסות לחיה כשלמות ביוֹלוגית לוותה בעלייה בכושר ההבחנה בתכונות מבודדות – מאפיינים מודדים של חלקי גוף מסוימים, נצילות מרודה של חומרי מזון מסוימים, תפוקה מרודה של חומרים בעלי איכויות מוגדרות – ועדות להופעתן של תכונות כאלה בתוך אילן היוחסין של החיה.¹¹⁵ במובן זה, חלוצי השכלול החקלאי התייחסו לחיה יותר ויותר כאל קטלוג ענק של תכונות. בעקבות תפיסתן של תכונות

113. מור־קוליר (לעיל, הערה 15), עמ' 340.

114. שם, עמ' 338. 'תלת-תכליתיות': חלב, בשר ועבודה בבקר; צמר, בשר וחלב כבכשים. 'תכלית' חשובה נוספת הייתה זיבול שדות בהפרשות. ה'תכליות' הישנות לא נזנחו לחלוטין אלא הפכו לתוצרי-לוואי. ניצול תוצרי-לוואי זעירים (בעיקר חלקי גוף בלתי-אכילים), הוופים להון כשהם נצברים, אופייני לחקלאות המתועשת, החל ממפעלי הבשר האמריקאיים בשלהי המאה ה-19.

115. ההבחנה בתכונות מסוימות אחרת לחופיע, עם השתכללות ה'השבתה'. ה'משיבתיים' האנגלים בסוף המאה ה-18, למשל, התעניינו במיוחד בפוטנציאל השמנה ובגדילה מהירה, בעוד שרק באמצע המאה ה-19 התעורר העניין בצלילות מזון. ראו: שם, עמ' 342.

לשימור התכונות ה'טהורות' של הגזע, 'הידרדרות' מסוימת היא בלתי-נמנעת.

עם עליית התפיסה של חיות כחור מושאים למניפולציה גנטית, עברו תכונותיהן של חיות קונקרטיים הפשטה מסוימת – החיה נתפסה יותר ויותר כשלב בהתפתחות בין-דורית, כלי להעברת תכונות. כלומר, חלק מערכה של החיה עבר מן היצור החי עצמו אל המטען הגנטי שלו. אמנם, זנים מועדפים התקיימו גם לפני עידן הביריה המלאכותית האינסטינטיבית בחקלאות, וגם לחיות שונות בנות זן אחד יחס ערך שונה, בהתאם ליכושר הייצור, של כל חיה או לערך של גופה כ'מוצר' (מגמה זו העצימה ככל שנערכו מדידות סדירות ומדיקות יותר של 'מטענים גנטיים' תחילת ה'השבחה' באמצעות זכרים יוצאי דופן, קיבלו 'מטענים גנטיים' חיים מסוימים ערך חסר תקדים, ואגב כך נוהלו חייהם לפי תכלית של הרבעה בלבד. מגמה זו העמיקה ככל שהתמסחרו עסקי ה'השבחה'; עסק ההשכרה העונתית של אילים על-ידי רוכבי בייקוול הוא ציין דרך בולט בהתפתחות זו. הזכרים המקומיים בסביבתו של הזכר המושכר איבדו את ערכם הקודם, והחלה להיווצר הייררכיה ברורה בערכן של חיות בקנה-מידה לאומי, ובהדרגה גם עולמי. הזכרים נתפסו אפוא כבעלי ערכים שונים מאוד זה מזה בהתאם למטען הגנטי שלהם, בעוד שהנקבות נתפסו ככלים להעברת מטענים גנטיים אלה, ולכן כבעלות ערך אחיד למדי (אמנם, נקבות בלתי-דוריות במיוחד לא הרבעו, כאקט של 'דילול').¹¹⁹

דימוי החיה כנתון ביולוגי מוגדר, שניתן במצבו המוכר בידי אלוהים או בידי הטבע, נדחק לטובת דימוי של עצם מעשה ידי אדם, שמקומו בקטלוג של עצמים מלאכותיים דומים ובני שינוי. השתלטותם של מונחים מדעיים על תפיסה זו התרחשה בהדרגה. שיטות הביריה המלאכותית, שהתפתחה באופן משמעותי במחצית השנייה של המאה השמונה-עשרה, הקנו למומחים בתחום תדמית של 'אמנים' בעלי כשרון

¹¹⁹ טררסמית 1959 (לעיל, הערה 19), עמ' 58-56, 160, 199-196; מוריקלייר (לעיל, הערה 15), עמ' 318-321, 352. בעשורים האחרונים יוצרים הייררכיה בין פרות (בתעשיית החלב, בעיקר) באמצעות השתלת עוברים מנקבות 'מוכרות' בנקבות 'רגילות', ובאופן ניסיוני גם באמצעות שיבוט. בעופות מושבתיים בנפרד נקבות הזכרים, לחכונות שונות, כשהלקוח המסחרי מורכבות מ'בני-אלאים'. ראו בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 657-661.

מקומיות זו במבודד מזו, נוצר צורך כלכלי להבחין גם בקשרים בין תכונות מסוימות; ה'משובחים' המוקדמים נלהבו ללחוזן ככל הניתן להגדלת הגוף ולהאצת קצב צמיחתו, וממשיכי דרכם במהלך המאה התשע-עשרה (וגם כיום), שנוכחו לדעת כי החיות ש'השבחו' כך הן חלשות ולא פוריות, נאלצו לגלות זהירות רבה יותר ולהתחשב בקשרי גומלין בין תכונות ביולוגיות שונות.¹¹⁶

במהלך תיעוש המשק החקלאי, הפכו התכונות של חיות להיות מושא למניפולציה – טיפות או דיכוי – במגמה להעביר את השליטה על תכונות רבות ככל האפשר לידי מנהל חקלאי. משעה שניהלו של תפקוד טבעי מסוים עבר לידי מנהל חקלאי יעיל יותר מבחינה כלכלית, הפכו התכונות הטבעיות, אשר מקיימות תפקוד זה, למיותרות: יכולתה של חיה לחפש ולברור לעצמה מזון, סביבה פיזית וקשרים חברתיים – נתפסו כתכונות שאינן נחוצות יותר, ואף גודלות אנרגיה מתפקודים 'יצרניים': גיילה והתרחבות. למעשה, עצם נטייתן של חיות לנוע הפכה למיותרת ולבזבזנית. במאה התשע-עשרה התבטאה מגמה זו בעיקר בביריה של חיות בעלות מזג פאסיבי.¹¹⁷ במהלך המאה העשרים התקבלה הכליאה האינסטינטיבית, שאחת ממטרותיה היא מניעת תנועה, כבסיס לתעשיות רבות. רוב התכונות הטבעיות נחשבו אפוא כ'נחותות', וכלל זה אותן תכונות המאפשרות לחיות מן הזן הישן לשרוד בכוחות עצמן טוב יותר מחיות מן הזן ה'מושבח' (רגליים ארוכות, צמר בכמות שאינה מכבידה, נטייה לדגור על ביצים, חשנות וכדו'). כאשר הוחזרו חיות 'מושבחות' לתנאים טבעיים, יחסית, ושבו לפתח את תכונותיו של הזן הישן, נתפס הדבר כהידרדרות שיש להתריע מפניה.¹¹⁸ למעשה, ללא תוכנית דקדקנית

¹¹⁶ שם, עמ' 318-319, 322-323, לפי בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 656-655, בעיית פגיעותם של תונגולים 'מושבחים' לא נפתרה, אולם מאז שנות ה-40 של המאה ה-20, צופים מראש את ממדי הפגיעות המדיקים ומחשבים את החולי המותר כחלק מעלות פרויקט ה'יצור'.

¹¹⁷ למשל: מנלי מילס, פורספור לחקלאות בקולג' החקלאי במסצ'וסטס, דן בכך בספרו: *Stock Breeding: A Practical Treatise on the Applications of the Laws of Development and Heredity to the Improvement and Breeding of Domestic Animals*, New York 1898 (1878), p. 390.

¹¹⁸ שם, עמ' 385-389.

ייחודי לנהוג בחיות כבחומר ביד היוצר. היצירה של העצמים המלאכותיים החיים הייתה הלכה עדיין בטבעית-עין וכאינטואיציה לא פחות מאשר במדידות ובישטות בדוקות.¹²⁰ המומחים לא חלקו את שיטותיהם עם אחרים; שיטותיו של רוברט בייקול, למשל, נחשבו כסודיות. הבוררים האמנים ביצעו את מעשה היצירה בהתאם לאידיאל של חיה מושלמת; אחד מן הקולים המנחים לפעולה היה החפוש אחר 'יופי', שאינו אלא תחושת הערכה אינטואיטיבית של מכלול תכונות בעלות ערך כלכלי.¹²¹ במהלך המאה העשרים פינו 'אמנים' כאלה את מקומם לקבוצות מחקר ופיתוח 'מוצרים', ושיטות היצירה התגלגלו בשיטות 'ייצור' או 'עיצוב' לפי תכתיבי השוק.¹²²

במובן זה, קיים דמיון בין הגישה כלפי החיה השלמה היחידה לגישה כלפי מכונה. אין המדובר בחיה המכונה של דקארט, פרי מבטה המרוחק והמפשיט של המחשבה הפילוסופית, אלא בחיה הנחווית כמכונה באופן בלתי-אמצעי בתהליך העבודה, על-ידי היצרנים וה'טכנאים' שלה. כל מהותה של החיה-המכונה וכל ערכה נמדדים ביכולת היצור שלה, ולא זו בלבד, אלא גם ניתן להחליף אותה בדגם משופר. אך החיה-המכונה לאו דווקא נתפסת כמכלול שלם ואוטונומי. דימוי החיה כיצור שלם נדחק לטובת דימוי החיה כאוסף של חלקים, הניתנים למניפולציה בנפרד, בהתאם למידת הרווחיות של כל חלק, באמצעות שינוי תנאים חיצוניים ושינוי גנטי.¹²³

במקביל לפירוק הגוף, נדחק דימוי החיה כיצור שלם, הנתון במצב פרטי משלו – גם לטובת דימוי של קבוצת פרטים בתור היחידה הביולוגית הבסיסית. גודלה של היחידה נקבע על-פי יחידות משמעותיות יותר מבחינה כלכלית: מידת התכולה של שטח מתחם או מתקן

¹²⁰ למשל, לפני אמצע המאה ה-19 מיעטו מאוד לשקל בקר חי, ולהערכת משקל החיה נדרשה מיומנות גבוהה. לפי: מורקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 348. ראו גם: דארווין (לעיל, הערה 41), עמ' 23-24; ריטבר (לעיל, הערה 1), עמ' 66-68.
¹²¹ מילס (לעיל, הערה 117) מרחיב על כך בדברים כפוף בשם 'Breeding as an Art'.
¹²² ובמקומות אחרים (עמ' 1-10, 358-352); ראו גם: ריטבר (לעיל, הערה 1), עמ' 67.
¹²³ בויד (לעיל, הערה 34), עמ' 656-662.
¹²⁴ מייסון וסינגר (לעיל, הערה 5), פרק 3.

הגידול.¹²⁴ גם הקבוצה היא אפוא מוצר מלאכותי בתוך מערכת תנאים מלאכותית ונשלטת. במובן זה מתייחסים לחיות כאל גידול צמחי או אף כאל חומר גלם דומם, שניתן לצבור אותו בכמויות שונות, כמויות המבוטאות במונחים של נפח ומשקל של צבירי חומר, ולא כאל אוסף של אינדיבידואלים. בחומר גלם כזה יכול לחול 'פְּחָת', והוא יכול להצטבר כיעורף.

ההתמקדות בקבוצה מקבלת משמעות מיוחדת בכל הנוגע לטיפול במחלות. המאבק המסורתי במחלות, שהיה אמנם בלתי-יעיל ביותר, נערך באופן פרטי בעיקרו בחיות גדולות, ובעיקר בסוסים (גם הטיפול הכירורגי – במידה שהיה לחיה ערך כלכלי גבוה מספיק כדי שיטפלו בה – היה כמובן פרטי מיסודו). תחילתו של 'המשטר הווטרינרי' המודרני היא בהפיכתה של המגפה, המתקיימת באוכלוסייה גדולה של בעלי-חיים – למושא המאבק; זאת על-ידי בידוד והשמדה של חלקי האוכלוסייה הנגועים.¹²⁵ הידע השימושי במיקרוביולוגיה השיב את הטיפול הפרטי באופן חלקי בלבד; מושא העניין הווטרינרי – בעיקר בתעשיית העופות (שאמנם לא עוררו עניין רפואי לפני התפתחות המיקרוביולוגיה) – היה המחלה שמופיעה או עלולה להופיע בכל החיות הנמצאות במשק או באזור גיאוגרפי מסוים.¹²⁶ אם כך, תחת סכנת מחלה מידבקת, הפכה הגישה לבעלי-חיים להיות דומה לגישה כלפי גידולים צמחיים, מתוך ניהול היכול' כמכלול. החיה החולה אינה מטופלת מתוך התייחסות פרטנית – כחיה חולה גרידא, או אף כמכונת ייצור' או כמכונת עבודה' מקולקלת. תחת זאת היא הפכה – עבור הרשויות הווטרינריות, לפחות – לעצם מסוג אחר: התגלמות מוחשית של מחלה (וכאשר מדובר במחלה המאיימת על בריאות בני-האדם, כגון כלבת,

¹²⁴ למשל, מורקולייר (לעיל, הערה 15), עמ' 319, מדווחת שכבר בחילת המאה ה-19 'השביחו' באנגליה זן של כבשים קטנים, כי גילו שכן ניתן להפיק יותר צמר ליחידת שטח לעומת כבשים רגילים.

¹²⁵ תנאי סביבה ו'טיפול' אינטנסיביים הגבירו את הריגות למחלות ואת הפצתן, אך החקלאים לא שיפרו תנאים אלה כל עוד עלו רווחי היצור' על ההפסדים ממחלות. מצבן הביאותי של החיות הידרדר גם בעקבות ברייה מלאכותית אינטנסיבית, אולם פיתוח תכונות רווחיות אך הרסניות לגוף נמשך, כי הרווחים מהיות אלה עלו על ההפסדים ממחלתיהן. ראו: בויד, (לעיל, הערה 35), עמ' 643, 655-656.

¹²⁶ סוואב (לעיל, הערה 1), עמ' 151-155.

מימוש תכונותיהן הטבעיות של החיות (בסיס זה נעלם בהדרגה גם מן התקלאות עצמה). הייתה זו עבודה של התנגשות מתמדת עם תכונותיהן הטבעיות, כשפציעות ומוות הם חלק מוכן מאליו מן התהליך. השיקולים הכלכליים העניקו יתרון למניעת מקרי מוות, פציעות ואף רעב במסעות ארוכים, אולם הדרשה להביא את החיות לשוק במהירות ניכרה היטב בלחץ שהפעילו המובלים על החיות. הם שילבו פשרות בקצב ההובלה עם לחץ אלים ומעט המצאות שאינן אלימות במובהק, כגון פרזול פרסות הבהמות לפני המסע. אם כן, הובלת חיות עם תחילת המודרניזציה של החקלאות וקודם-לכן, דמתה במקצת לפעילות חקלאית, בגלל הקשר האינטימי עם החיות.¹³⁰ בתחילת עידן הרכבות, התייחסו חקלאים ומובלים כחשדנות לנוהג החדש של הפקדת החיות בידי סוחרים ולא השגחה ברכבות, וחלק מן המובלים אף נסעו בקרון עם החיות כדי להשגיח עליהן. אולם ההובלה כאמצעות ליי-חברות, הביאה, בטווח הארוך, לסיפוחו של תחום זה לתעשיית הבשר, והחיות הפכו עבור המובלים החדשים למטען שאינו נבדל מכל מטען אחר, כפי שמעידה תמותת החיות שהוזנחו במהלך המסע: מטען אינו נתפס כדברמה הורש טיפול.¹³¹

עם תיעוש ההרג של חיות ועיבוד גופותיהן, נוצרו קשרים ייחודיים בין עובדי התעשייה לחיות. עבור הקצבים מן הדור השני, היו החיות מושא למלאכה בשיטות מסורתיות, הכוללות מגע מורכב ובלתי-אמצעי עם כל חיה. הקצב רכש את החיה בשוק, הוביל אותה, לעתים אכסן אותה אצלו זמן-מה ולאחר-מכן הרג אותה – פעולות שכללו עימות גופני ישיר עם החיה. לאחר-מכן ביתר הקצב את הגופה בקפדנות, עיבד חלקים מסוימים בטכניקות שונות, מכר את רוב חלקי הגופה וזרק את אלו שלא ניתן למכרם. לעומת מסורת זו, 'אורזי הבשר' הפכו את החיות לחלק מפרויקט ניהול-הנדסה, שבו שותפים מנהלים, מהנדסים ומדענים. קבוצות גדולות של חיות (ולא חיות בודדות) נתפסו כחומר גלם, החייב להיות בתנועת עיבוד מתמדת, תחת לחץ מתמיד לייעול: סילוק מכשולים ופעולות מיותרות, העמדתם של תפקודים תעשייתיים זה בסמוך לזה

¹³⁰ בונטר (לעיל, הערה 53), ובעיקר פרקים 1-5; טרנס-סמית 1957 (לעיל, הערה 15), עמ' 97, 104, 110; צ'יימברס ומינני (לעיל, הערה 54), עמ' 31.

¹³¹ בונטר (לעיל, הערה 53), עמ' 48-49, 226.

לבשה התגלמותה המוחשית – הכלב – דמות מפלצתית).¹²⁷ המחלה עצמה, באופן בלתי-תלוי בחיות החולות, היא סכנה שיש להשמיד, והשמדת התגלמותה המוחשית היא הדרך המוכנת מאליה לעשות זאת. זוהי, על כל פנים, עמדת הרשויות הווטרinarie; על רקע זה נתגלעה לעתים מחלוקת עם החקלאים, שממילא לא בטחו בוטרירינרים, אשר לפני סוף המאה התשע-עשרה לא היו בידיהם תרופות יעילות. חקלאים רבים מיאנו להשמיד את החיות החולות; עבורם הן נותרו בגדר חיות חלות גרידא, או, אולי, מכונות מקלקלות או חומרי גלם פגומים – אך לא כהתגלמות של מחלה.¹²⁸

הגישה במקצועות התיווך: הובלה, הרג, עיבוד ושיווק
תיעוש חקלאות-החי כרוך בהופעתם של עיסוקים חקלאיים רבים, שאינם כוללים מגע ישיר או ממושך עם החיות. עבור אנשים שעסקו בהדגרה מלאכותית, המגע עם התרנגולות היה מתועש משלבים מוקדמים ביותר. ליצרני מזון כעבור משקי חי וליצרני תרופות אף לא היה כמעט כל מגע עם החיות, מלבד עיסוק מחקרי מסוים. למעשה, אנשים אלה באו במגע עם החקלאים ולא עם החיות, ולכן הם הקדישו מאמצים רבים לשיווק בתוך הקהילה החקלאית;¹²⁹ כך החל להיווצר במאה העשרים בתוך הקהילה עולם דימויים פנימי, שבו מיוצגות החיות לפי תדמיות דימויות, האופייניות לעולם הפרסום. בעולם דימויים זה הפכו החיות לצרכניות תודעתניות של המוצרים – לקוחות מרוצים.

מובילי החיות – עיסוק ותיק שקדם לתיעוש – עדיין יצרו קשר ממשי עם החיות, כל עוד הן לא הובלו במהירות בכלי-חבורה סגורים. הם בילו עם החיות יומם ולילה במשך שבועות אחדים, וקימו אֶתָן מגע בלתי-אמצעי אם כי בלתי-אישי, עקב היחס המספרי בינם לבין החיות. בדרך מסקוטלנד לדרום אנגליה הם אפילו הקיזו מהן דם להכנת 'פודינג שחור'. בניגוד לחקלאים המסורתיים, עבודת המובילים לא התבססה על

¹²⁷ ריטבו (לעיל, הערה 1), עמ' 167-202. לדעתה, המשמעויות הקשורות במחלה הן סמליות גרידא, וכך יכול דימוי הכלב להיתפס הן כחולי מאיים והן כקורבן תמים.

¹²⁸ סוואב (לעיל, הערה 1), עמ' 103; לפי: מור-קוליי (לעיל, הערה 15), עמ' 361-360.

¹²⁹ סויד (לעיל, הערה 20), עמ' 29-30, 40-41.

המאבק בין המוכיל או השוחט לבין הקורבן שלו כמעט נעלם, ונתורה פעילות רציפה, שאינה מאפשרת עוד לזהות חיות כאינדיבידואלים חיים ובעלי רצון. זעקות הכאב והאימה של החיות הדהדו ברעם זר ובלתי-חייתי, או שהן השתלבו ברעש המכוונות, כשם שגופן החי או המת השתלב בסדר שנקבע על-ידי המכוונות, סדר שקבע גם את תנועת הפועלים. יחס רגשי כלפי החיות הפך אפוא לבלתי-רלבנטי, הן עקב מצבם הגופני והנפשי היורד מאוד של הפועלים תחת תנאי התעסוקה הקשים והן כתוצאה מהימענותן של החיות במנגנונים המכאניים.¹³³ הדרישה למומחיותם המגוונת של קצבים דעכה לאט. בחנויות של 'אורזי הבשר', כמו גם בתנויות הקצבים המקומיים, נוצרה חלוקת עבודה חדשה: מאחורי הדלפק הופיע איש מכירות מקצועי, שאינו קשור עוד בהכרח למסחר בחיות, להרגנתן ולעיבוד גופותיהן. הוא נדרש להופעה נקייה, לנימוסים נאים, להבנה של נפש הלקוחות ולשליטה ברזי השיווק – כמו כל איש מכירות אחר. בעיניהם של בעלי מקצוע חדישים אלה, הפכו נתחי הבשר – החשופים והארוזים גם יחד – לכלי של מניפולציה שיווקית בלקוחות שלהם, על-ידי הנחת המוצרים בסדר מסוים, על רקע מסוים ובלוויית מידע כתוב. הצגה זו נועדה להדגיש מחירים, ליצור תדמית של איכות ולמשוך את העין בעזרת עיצוב אסתטי. מוכרי הבשר החדישים נדרשו עדיין לידע רב על האנטומיה של החיות ועל עיבוד חלקי גופן. משלב החיתוך ועד לבישול.¹³⁴ אולם הדרישה למיומנותי אלה החלה להיעלם עם התפשטות השיווק האנונימי בשירות עצמי, שהגיע לשיא לקראת אמצע המאה העשרים, עם הופעת המכירה כאמצעות מכשירים אוטומטיים ומכירת בשר שעופד עד תום במפעל, כך שמכירתו לא הייתה עוד ידע מיוחד.¹³⁵

¹³³ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 121-127, 218-217, 246; סינקלייר (לעיל, הערה 75), עמ' 39-44.

¹³⁴ דיינרסון ובריטון (לעיל, הערה 81).

¹³⁵ סויר (לעיל, הערה 20), עמ' 52, 93-95, 166-165; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 153-155, 163-165.

בסדר הנכון והגברה של קצב העבודה – בתחילה על-ידי מיומנות אנושית ובהמשך כאמצעות מכונות.

כפי שהראה זיגפריד גידיון, עצם המבנה האורגני של החיה עבם מכשולים רבים על 'יעילות הסרט הנע במפעלי הבשר. הפחד שחשה החיה והיכולת שלה להיאבק, נתפסו כגורמים גוזלי זמן. האתגר ההנדסי היה לכפות עליה תנועות מסוימות, שיתאימו לקצב המכוונות. אם עבור החקלאים הפכו רק חלק מתכונותיו של היצור החי למיומנות, הרי שעבור 'אורזי הבשר' הפכו החיים עצמם לסרח עודף, מלבד תכונה מצומצמת אחת: יכולתן של החיות לנוע בכוחות עצמן לעבר מערכת המכוונות. עם הכרעת החיה והפיכתה לגופה, נותרו עדיין המהנדסים מול מבנה מורכב, בלתי-אחיד ומתכלה במהירות, התובע מן המכוונות גמישות מיוחדת כדי לטפל בגופה כמו בכל חומר גלם אחר. היתרו של חומר הגלם יצור חי אינה מעניקה לו מעמד מיוחד; מטרת התעשייה היא להפיק ממנו מגוון גדול של מוצרים, ובשר – העשוי עדיין להיתפס כקשור ליצור החי – הוא רק סוג אחד של מוצר. בתוך מערכת זו, התבטל הגובל שבין החיים למוות: הובלת החיות, הריגתן, עיבוד הגופות, אריזתן והובלת המוצרים לשוק הפכו לתהליך רציף לחלוטין, שאינו מקנה להרג משמעות מיוחדת. תכונותיה השונות של החיה כחייה וכמותה נוצלו לפי עיקרון חסכוני אחד: יכולתה של החיה לנוע בכוחות עצמה נוצלה לפתיחת התהליך הממוכן בקומה העליונה של המפעל, ומשם הובלה הגופה בעזרת כוח הכבידה כשהיא חלווה על סרט נע, אל המשך התהליך בקומות התחתונות.¹³²

חברות 'אורזי הבשר' יצרו סוג חדש של קצבים, וליתר דיוק – הן יצרו פועלים במפעלי בשר, בעוד שהקצבים המסורתיים התמעטו והלכו. במפעלים, נותרה בידי מתכנני המפעל המומחיות התיאורטית לתכונות גופן של החיות ולמוצרים שניתן להפיק ממנו, בעוד שהמומחיות לביצוע המגע הגופני עם החיות – ההובלה האחרונה, הלכידה, ההרג ועיבוד הגופה – התחלקה בין מספר גדול של פועלים. המפגש של עובד במפעל עם החיה (בעיקר בתעשיית בשר החזיר, ומאוחר יותר בשר העופות) נותר כמגע אלים במשך מספר שניות, ובקצב שהגיע למאות חיות בשעה.

¹³² גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 89-98, 211-246; סינקלייר (לעיל, הערה 75), עמ' 37-38.

לרוב המוצרים הצמחיים.¹³⁹ אולם רוב המוצרים מן החי, במרבית המצבים החברתיים שבהם נצרכו, נותרו מחוץ למוקד העניין הגובר בצרכנות. העניין התועלתני-החזונית במוצרים אלה התחרה בעניין החברתי והסמלי.

כאמצע המאה התשע-עשרה תיאר מארקס כיצד מוצגות למכירה סחורות שונות ברחובות העיר הגדולה, לונדון, כשקן יצרות מערכת ייחודית ויצמאית, בעוד שתהליך הייצור נעלם מן התודעה והמוצר נחוזה כסחורה בעלת אופי 'פטישיסטי'.¹⁴⁰ קיומן של הסחורות נתפס, כדברי בודריאר, כחור 'נס' של שפע, כרכה הנתונה באופן טבעי וללא קשר לתהליך ייצור כלשהו; סחורות נקשרו לסחורות אחרות ולעולם הדימויים שהקנו להם הפרסום וחזויות הצריכה, ונוצרה סביבן מערכת תרבותית מורכבת, בעלת דינאמיקה פנימית משלה, בלתי-תלויה בתהליך הייצור.¹⁴¹ על פני הדברים, ניכור הצרכנים מתהליך הייצור של מוצרים מן החי עם תיעושן של הייצור, דומה לניכור שחל בכל תעשייה אחרת של מוצרי צריכה יומיומיים: תחושת זרות וחוסר עניין, הנלווים להתחזקות הפיזית. התעניינותן של מארקס התמקדה, כמובן, בהתנכרות מן העבודה שהושקעה בייצור המוצר ומן הפועלים שהשקיעו את העבודה. אולם לא רק עבודתם של הפועלים נעלמה מתודעת הצרכנים, אלא גם חומרי-הגלם של המוצר והשינוי שנגרך בהם במסגרת עבודת הייצור. כמובן זה, בעלי-החיים בתעשיות החקלאיות – על כל פעולותיהם, סכלם ועצם קיומם – אינם אלא מקרה פרטי של חומרי-גלם.

למרות קווי הדמיון שבין תיעוש הייצור של מוצרים מן החי לבין תיעוש הייצור של מוצרים ממקור דומם וצמחי, אין להניח שהגישות כלפי מוצרים מסוגים שונים אלה עברו התפתחות זהה עם תיעוש הייצור של כל אחד מסוגי המוצרים. זהות חומרי-הגלם של מוצרים מסוימים

¹³⁹ מנל (לעיל, הערה 6), פרקים 3-5, 8; R. Porter, 'Consumption: Disease of the Consumer Society?' *Consumption and the World of Goods*, eds. J. Brewer and R. Porter, London & New York 1993, pp. 59-61.

¹⁴⁰ תיאור סחורות בלונדון: *Critique of Political Economy*, New York 1970 (1859), p. 87.

¹⁴¹ K. Marx, *A Contribution to the Critique of Political Economy*, New York 1970 (1859), p. 87. *Capital: A Critical Analysis of Capitalist Production*, I, London 1939 (1867), pp. 41-55.

¹⁴² בודריאר (לעיל, הערה 138), עמ' 25-27, 31-33.

הגישה הצרכנית

מתחילת המאה השמונה-עשרה בקירוב, התפשטה בשכבות גדולות והולכות ציבור הבריטי, ועד מהרה גם במדינות אחרות, צריכה של מוצרים שאינם פונקציונליים גרידא.¹³⁶ היראות מעשה הצריכה והתבלטותו בתוך החברה היו גורם מהותי במהפכה צרכנית זו. מוצרי מזון לא עמדו במוקד השינוי: מוזן הוא מצרך בסיסי, והוא מתבלה בעצם צריכתו – שתי תכונות, הוהפכות מוצרי מזון לבלתי-מושיכים, בדרך-כלל, כמושאים לצריכה בולטת וראונית – בהשוואה לחפצים כגון בגדים ורהיטים.¹³⁷ החברה הצרכנית נבנתה בעיקר סביב סחורות יקרות יותר, שקיבלו משמעות סמלית של הבחנה חברתית, סטאטוס וזהות.¹³⁸ אמנם, דווקא משום שהמוזן מתבלה בצריכתו, השתתפות בארוחות מפוארות וכן אכילת מוצרים 'אקזוטיים' – ובמיוחד חיות 'אקזוטיות' – ענו אף הן על הצרכים החברתיים של הצרכנות, בחצרות מלוכה בתקופות מוקדמות יותר וגם בקרב הבורגנות לאחר 'המהפכה הצרכנית'. למעשה, בשר בכלל, כמאכל מסורתי של האצולה וכמוצר בוכזני מבחינה אקולוגית וכלכלית, נחשב לרוב כמוזן בעל ערך סמלי גבוה, באופן יחסי – בניגוד

¹³⁶ N. McKendrick, J. Brewer & J. H. Plumb, *The Birth of a Consumer Society: The Commercialization of Eighteenth-Century England*, Bloomington 1982; G. McCracken, *Culture and Consumption: New Approaches to the Symbolic Character of Consumer Goods and Activities*, Bloomington & Indianapolis 1988, pp. 3-30; J. K. Walton, 'Towns and Consumerism', *The Cambridge Urban History of Britain* vol. 3: 1840-1950, ed. M. Daunton, Cambridge 2000, pp. 715-744.

¹³⁷ S. W. Mintz, 'The Changing Roles of Food in the Study of Consumption', *Consumption and the World of Goods*, eds. J. Brewer and R. Porter, London & New York 1993, pp. 261-263.

¹³⁸ מקראקן (לעיל, הערה 136) and C. Campbell, 'Understanding Traditional Modern Patterns of Consumption in Eighteenth-Century England: A Character-T. Veblen, *The Theory of the Leisure Class: An Economic Study of Institutions*, London 1925; P. Bourdieu, *Distinction: A Social Critique of the Judgement of Taste*, Cambridge, Mass. 1984; J. Baudrillard, *The Consumer Society: Myths and Structures*, London 1998 (1970).

במהלך תיעוש חקלאות-החי בבריטניה ובארזה¹⁴³, ניתן לזהות גישות מורכבות, המשלבות ניכור גובר של הצרכנים מן החיות עד כי לעתים הן נעלמות מן התודעה, לצד שימור ופיתוח הגישות הישנות כלפי החיות. כל זאת במסגרת ההרחקה ההדרגתית של מוצר הצריכה מן מקור החייתית שלו, שניתן לחלק למספר היבטים. היבט הראשון קשור בהרחקת חיות ובהרחקת גילוי האלימות כלפיהן מעולמם של הצרכנים. במאה השמונה-עשרה היה הקישור בין החיה למוצר המופק ממנה חוויה יומיומית, לפחות בכפרים וברבעים מסוימים בערים. בערים הכירו אנשים פרות, כבשים וחזירים דרך חזיון של אלימות: החיות הופיעו לעיניהם תשושות, מבוהלות ולעתים פצועות, מובלות בירוץ מכות, לעתים בצפופות גדולה, אל המכירה או השחיטה – מצב שהיה חמור במיוחד בלונדון. חווית השחיטה הייתה קרובה לצרכנים: אמנם ההרג התבצע במקומות סגורים, אך חלקי גופות שנחשבו כפסולת הושלכו בפדסייה, וקצבים מגואלים בדם הסתובבו ברחובות והובילו גופות.¹⁴⁴ מראה ההובלה האלמה עורר אינחת מוסרית. המצב היה חמור עד כדי כך, שלא רק אנשי מוסר, אלא החקלאים והקצבים עצמם התקוממו כנגד הפגיעות החמורות (הכרוכות בהפסדים כספיים גדולים) שנגרמו לחיות.¹⁴⁵ ברבע הראשון של המאה התשע-עשרה הגיבו בריטניה על מצב זה בניסיונות חקיקה – מוצלחים, כחלקם – לריסון האלימות וההזנחה במהלך ההובלה. חוק המדינה המודרני הראשון לימינוע הואכזרות, התייחס במפורש לחיות המנוצלות למאכל – וליתר דיוק: ליונקים גדולים – אם כי עניינו המרכזי היה בחיות המנוצלות לעבודה (מוקד העניין החלף בהדרגה, הן בעבודת המחוקקים והן בעבודת השתדלנים, בעניין כללבים, בחתולים, בחיות בר ובחיות במעבדות).¹⁴⁵ חיות מסרימות, שנוצלו לייצור מזון, חיו במשך כל חייהן בתוך הערים הגדולות בבריטניה ובארזה¹⁴⁶ עד לשלבים מאוחרים במאה התשע-עשרה. חזירים רבים חיו חופשיים וניזונו משאריות. הם נחשבו כמטרד ציבורי,

¹⁴³ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 29-30; טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 343.

¹⁴⁴ פון 1978 (לעיל, הערה 17), עמ' 32-36; בונטר (לעיל, הערה 53), עמ' 22.

¹⁴⁵ ראו (לעיל, הערה 1): א.ס. טרנר, עמ' 119-130; ג'. טרנר, עמ' 39-40; ריידר, עמ' 84-79; תומס, עמ' 149; ריטוב, עמ' 127.

שורדת בעקשנות יחסית בתודעת הצרכנים, בהשוואה למוצרים אחרים. מתוך דבריו של אליאס על אכילת בשר עולה, שיחס הצרכנים למנת הבשר המוגשת על שולחן האוכל כולל הכרה מתמדת בעובדה, שאלה הם שרירי חיה שהומתה. ניק פידס חיוק והרחיב הבחנה זו. לדבריו, בשר למאכל אדם מתפקד בתרבותיות שונות ובתקופות שונות כיסמל טבעי לשליטתם של בני-האדם בחיות. היחס לבשר שליטה בטבע וכלפי אלימות הרווחות בתרבות כלפי אלימות ככלל, כלפי שליטה בטבע וכלפי אלימות נגד חיות ושליטה בהן. אולם המשמעות הבסיסית של הבשר – חיה שבני-אדם הרגו אותה לשם מאכל – נותרת תמיד בהכרת הצרכנים: בין אם האלימות גלויה ומתקבלת בחיוב, ובין אם היא נסתרת לחלוטין ועלולה לעורר אי-נוחות. אי-נוחות וריחוק מתהליך הייצור אינם מבטלים את סמליותו המיוחדת של הבשר, לפי פידס, אלא מאפשרים לצריכת הבשר להמשיך לתפקד כסמל של כוח ושליטה כרמה לא-מודעת.¹⁴² התיאוריה של פידס אינה מספקת, ולא רק מפני שניתן לטעון נגדו, שהוא מעניק משקל יתר לערכים סמליים כהסבר להתנהגות אנושית, או שקשה להשתכנע בקיומו של סמל לא מודעי, שמשמעותו דומה בתרבותיות שונות. 'הערך הסמלי' של בשר עשוי להיעלם לחלוטין אם הצרכנים לא ידעו כלל, שהמוצר שהם צורכים עשוי מבשר. בורות כזו מתאפשרת עם היעלמות כל מאפייניו המוכרים של הבשר בעקבות עיבודו האינסטינטי ושיווקו בשם של מוצר חדש, שאינו מרמז על קשר עם בעלי-חיים, חיים או מתים. מעבר לכך, המשמעות הסמלית של מוצרים נוספים מן החי – חלב, ביצים וצמר – שונה מזו של בשר (וכן של עור ופרווה, הדומים לבשר מבחינה זו) ודורשת ניתוח נפרד. אף על פי שגם אלה הם מוצרים, שהפקתם דורשת רמת שליטה גבוהה מאוד בחיות, שכרוכה אף היא כאלמות רבה עם תיעוש הייצור – חלב, ביצים וצמר אינם מהווים 'סמלים טבעיים' מובהקים של שליטה דווקא, אלא במידה רבה הם מתפקדים, מלפני התיעוש ועד היום, כסמלים של שיתוף פעולה עם החיות. בדומה לבשר, כך גם ההכרה במקורם של מוצרים אלה עשויה להישמר, אפילו כאשר תהליך הייצור הורחק מאוד מעין הצרכנים.

מוצרים מעובדים, המכילים ביצים וחלב כמרכיבים בלבד. במוצרים אלה נעלם לחלוטין הקישור עם מקורם החייתי.

סימני החיים הורחקו גם ממוצרי הבשר. כפי שהראה אליאס, במעמדות הגבוהים באירופה התפתחה מאז ימי-הביניים רגישות לסימני אלימות בכל תחומי החיים, והסלידה מפני מראות בוטים של חיות מתות היא ביטוי אחד מני רבים לכך. סלידה זו הביאה, באופן הדרגתי, לעיבוד גובר של גופת החיה ולהסתרת סימני המקור החייתי של המזון המוגש לשולחן.¹⁴⁹ הסלידה תלחלה בהדרגה למעמדות הנמוכים. במקביל לכך התרחשה הרחקה משמעותית לא פחות של סימני החיים מן הבשר שנאכל על-ידי ימאים, חיילים ועניים, וזאת כתוצאה מפיתוחים טכנולוגיים דווקא: עיבוד הבשר לשיווק המוני הגיע לשיא בקופסאות השימורים, שהגישו לצרכנים בשר ללא עצמות וחלקים לא אכילים אחרים, מעובד למעין 'עוגה' המוכנה לאכילה.¹⁵⁰

אם כן, למרות המקורות השונים לשינויים, פחת בהדרגה המגע עם סימני חיים במוצרי הבשר בכל שכבות החברה, ובמאה התשע-עשרה החלו להתמוג המניעים המנטאליים (סלידה) והחומריים (שימור) בשכבות השונות של החברה. התמוגות זו ניכרת בשינוי שהנהיגה אדי'ב במבנה החנויות למזכר בשר, חל מן הרבע האחרון של המאה התשע-עשרה. חנויות אלה, שנפתחו על בסיס הייצור התעשייתי של בשר ומכרו בזול לקהל גדול, פיתחו בהדרגה מראה 'סטרייל': גופות שלמות לא הוצגו עוד בפני הלקוחות, וגם לא סופק להם עוד בשר מתוך חדרי אחסון אפלים. הגופות השלמות נותרו בחדר אחסון חסוי תמיד, ובמקומן הוצגו נתחים קטנים, המסודרים בשפע ובאסתטיות בתוך ארונות זכוכית מצוחצחים ומוארים. מראה הקצב 'המפוקפק' שבגדיו מגואלים כדם פינה את מקומו לטובת מוכר 'מהונן' למראה, כבגדים לבנים ללא ריב.¹⁵¹

לשימוש באריזות יש משמעות ניכרת בקקשר זה. הן עיבוד הבשר כתוצאה מעידון הרגשות והן המלחת הבשר או עישונו, כוללים הרחקה של סימני חיים בוטים כגון עיניים, ראש, איברים אחרים בני זיהוי ודם.

¹⁴⁹ אליאס (לעיל, הערה 88), עמ' 99-96; תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 299-300.

¹⁵⁰ גידיון (לעיל, הערה 31), עמ' 224.

¹⁵¹ דיוידסון ובריטון (לעיל, הערה 81), עמ' 1-3, 240-265.

ואף כסכנת פציעה ומוות מוחשית לילדים.¹⁴⁶ גם פרות היו מוכרות לאנשי העיר כשהן רועות בשטחים ירוקים בעיר. בלונדון, עם עליית הצפיפות, הכירו אנשים את הפרות כשהן ניבשות מעומקן של רפתות צרות, הפתוחות לרוחב. מבנים אלה שימשו בריזמנית למזכר החלב – לעתים דרך תיוכם של חלבנים. מכיוון שחלב מהול, מזוהם ומקולקל היה אז סחורה נפוצה, נחשב מראה הפרה הנחלבת כערובה לאיכות החלב; לכן העדיפו חלק מן החלבנים לחלוב את הפרה ברחוב, לעיני הלקוחות, ואף היו שהביאו את הפרה אל בית הלקוח וחלבו אותה על סף דלתו. מנהגים אלה נפוצו כל עוד לא התקיים מסחר בחלב מקורר שהובא מחוץ לעיר, אשר אפשר להפעיל לחץ צדוני יעיל לשיפור האיכות של כל החלב הנמכר.¹⁴⁷ בשנים הבאות הוצאו החיות בהדרגה מן הערים, וכל המגע שנותר בין העירוניים לבין חיות אלה, התקיים דרך צריכת המוצרים שהופקו מהן (ובסכיבת מפעלי בשר גדולים נותרה נוכחות אחרת של שרידי החיות – בתור 'מפגע סכיבתי' במים ובאוויר).¹⁴⁸ העניין המוסרי כחיות המנוצלות לייצור מזון נעלם (עד לשינוי שחל ברבע האחרון של המאה העשרים), מלבד ניסיונות לאסור שיטות הרג 'בלתי-הומאניות' ולפתח במקומן שיטות הרג 'הומאניות'. חווית המוצרים החלה להתקיים בספירה עצמאית של צריכה, המנותקת מספירת הייצור. באזורים הכפריים חל השינוי מאוחר יותר ובאופן פחות גורף, עם הגברת חלוקת העבודה בחקלאות וכליאתן של יותר ויותר חיות במתקני חקלאות אינטנסיביים, במהלך המאה העשרים.

ההיבט השני של ניכור הצרכנים מן המוצרים שהופקו מחיות קשור בסילוק סימני החיים ממוצרים אלה. מוצרים מסוימים מן החי, כגון חלב, גבינות וביצים, עברו במשך המאה התשע-עשרה והמאה העשרים יותר ויותר ניקוי, עיקור, האחדה ואריזה. הרחקת תהליך הייצור מן הצרכנים העלימה מהם את השינויים בטכנולוגיית הייצור, באופן שאפשר לשמור את הדימוי המסורתי של משקי החלב והביצים. במקביל לעיבוד הגובר של ביצים וחלב בצורתם 'הגולמית', חלה עלייה בייצור ובצריכה של

¹⁴⁶ תומס (לעיל, הערה 1), עמ' 95; קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 29.

¹⁴⁷ טנאהיל (לעיל, הערה 15), עמ' 349-348; ציימברס ומינגי (לעיל, הערה 54), עמ' 25;

25; פון 1989 (לעיל, הערה 12), עמ' 256-257.

¹⁴⁸ קרונון (לעיל, הערה 24), עמ' 249-250.

לעיבוד הגובר של מוצרים מובהקים מן החי, נוסף הייצור הגובר של מוצרי לואי, שהחל במפעלי הבשר הגדולים של ארה"ב בסוף המאה התשע-עשרה. מוצרים אלה הגיעו אל הצרכנים כחומר גלמי, שאינו מזכיר עוד את המקור החייתי שלו (דבן, שומן); רבים מהם היו חומרי-גלם בתהליך ייצור מורכב יותר (דשן, גילטיץ) – ולא הגיעו לתודעת הצרכנים אפילו כחומרי-גלם. במוצרי לואי אלה, ההרחקה מן המקור החייתי היא מוחלטת כי לא נותר בהם עוד זכר ליצור החי, אפילו ברמה הסמלית. זאת לעומת מוצרים מובהקים מכשר, מחלב ומביצים; כאן נשמר בתרבות הקישור בין המוצר לבין המקור החייתי שלו, הן מפני שתהליך הייצור מוכר יותר והן מתוך נטייה לייחס למוצר ערכים סמליים מסוימים. עם זאת, גם קודם לחיעוש, מקורם של כמה מוצרים מובהקים מן החי נותר הרחק מתשומת-הלב. נעלי עור, למשל, נחשבו כ'נעליים' ולא כ'עור', כל עוד לא הוקדש עניין מיוחד למקורן.

היבט נוסף בתהליך זה קשור בעיצוב התדמיתי של מוצרים מן החי, שניתק אותם מן המציאות החקלאית. ריבוי הסחורות מן החי וריבוי היצרנים של סחורות אלה, הביאו לתחרות על תשומת-לבם של הצרכנים – כמו בתחומים מסחריים אחרים. כלי העבודה הפרוטומיים היו עיצוב גרפי מושך, סיסמאות קליטות ותדמיות קומפניקטיביות, שחלקם אינם קשורים למוצר עצמו אלא באורח מקרי, כגון שימוש בדמויות שייקספיריות לפרסום בשר משומר.¹⁵⁶ ברובן התגבשו סביב המוצרים מן החי ייצוגים כוזבים של המציאות החקלאית עצמה. אלה נקלטו בקלות על מצע הבורות, שנוצר עם הרחקת החיות מן הצרכנים ועם הסתרת סימני החיים והאלימות מן המוצרים. דימוי החקלאות החדש עוצב, בעיקרו, בהתאם לערך הנוסטלגי שמייחסת התפיסה העירונית לטבע, מתוך אידיאליזציה של יחסי האדם עם הטבע במשק הטרם מודרני. בדרך-כלל, דימויים כאלה לא מופצים כמערכת מכוונת להסתרת עובדות מטעם התעשייה, אלא הם מטפחים את הפנטזיות הרווחות בתרבות כללה. לכן אין דימויי חקלאות-החי כפי שהופצו על-ידי התעשייה כוזבים יותר מדימויים שהופצו באפיקים תרבותיים אחרים,

¹⁵⁵ לפי: קורי (לעיל, הערה 99), עמ' 43-49, 66-59.

¹⁵⁶ קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 38-39. הדוגמא מתייחסת לחברה אמריקאית מסוף המאה ה-19.

אף על פי כן, בהיעדר אריזה, הצרכן כא במגע עם רקמות של בעל-חיים בקניית המוצר – רקמות של החיה עצמה (בשר) או של מוצר שהופק מגופה (חלב). עם התפשטות השימוש באריזות, ובעיקר קופסאות שימורים, המגע העיקרי שנותר בין הצרכן למוצר הוא בהחזקת קופסה. האריזה ניתקה את הקשר החושי עם החומר האורגני. במקום מראה וריח של רקמות בעל-חיים (ואולי אף מגע וטעם שלהן), הצרכן רואה וריח בידו קופסה נטולת ריח וטעם, הדומה בצורתה ובמגעיה לכל קופסה עם תכולה אחרת. גם עם פתיחת הקופסה, הקשר החושי עם רקמות חיות הוא מוגבל, משום שהן כבר מעובדות ומבושלות.¹⁵²

הקופסה שימשה כמצע נוח להדבקות תווית, אשר הפכה למקור המידע העיקרי על המוצר. התכונות המוחשות של המוצר לא ניכרו בתווית (מלבד, לעתים, מראהו – תוך הגבלות במידת הריאליזם כתוצאה מחוסר עניין בייצוג ריאליסטי או ממגבלות של טכניקת הדפוס). במקום לחוש בתכונות המוצר באופן בלתי-אמצעי, נחשף הצרכן למידע מילולי, לפי קטגוריות שהגדירו את תוכן הקופסה – חלקן מתקשרות ליצור החי שממנו הופק המוצר (כותרות כגון 'בשר' או 'חלב'), ואחרות בלתי-קשורות ליצור החי (כגון סיווג לפי דרגת 'איכות').¹⁵³ חלקוהת לא יכלו לזהות את תכולת הקופסה על בסיס מידע בלתי-אמצעי. על כך מעידות ההונאות שנוערכו במידע שעל התוויות – אשר חוק משנת 1906 בארה"ב נועד לפקח עליהן.¹⁵⁴ המגע הישיר עם שרידי היצור החי או עם המוצרים שהופקו מגופו, נותר אפוא רק סביב הארוחה. יש לציין בקצרה זה, שיתחיליפים' חקייניים מן הצומח לבשר, לעור וכדומה, מחייבים הסתמכות על המידע שבתווית ולא על נחוני החושים כדי לקבוע אם המוצר קשור לחיות או לצמחים.

¹⁵² לפי: קורי (לעיל, הערה 58), עמ' 155-157, עלתה צינית המוצרים מעובדים

לקראת אמצע המאה ה-20, עם הופעת המקפיאים הביתיים (וכן עם הופעת תור המיקרוגל, לקראת סוף המאה). עיבוד המוצרים וקיצור תהליך הבישול הביתי הגבירו את ההתחקה, אם כי השימוש הרווח באריזות פלסטיק שקופות שימר את קשרי-העין עם

הרקמות האורגניות.
¹⁵³ לפי (לעיל, הערה 99), עמ' 61-63, 224-230.

¹⁵⁴ סקאגס (לעיל, הערה 23), עמ' 128.

הרגישות. אילו היה הדבר כך, די היה כפרסומן של מעט עובדות חקלאיות או בחשיפת החיות המתות כדי לחולל שינוי בדפוסי הצריכה ובפרקטיקות החקלאיות. אולם כישול ההרחקה וההסתרה הוא משימה מורכבת הרבה יותר, משום שמנגנוני ההרחקה וההסתרה של חקלאות-החי הם מערכת ארגונית וטכנולוגית עצומת היקף ויציבה, המעוגנת ברבדים שונים של החברה המתועשת; גם אם נחשפת עובדה זו או אחרת בפני הצרכנים, רוב רובה של המערכת עומד בעינו. בנוסף לכך, הניכור שבין הצרכנים לבין החיות איננו 'מרחק' ריק – זהו עולם עמוס בדימויים, אמונות, פנטזיות וערכים ביחס לחיות המנוצלות בחקלאות, למערכת החקלאית ולמוצרים החקלאיים. כל אלה מסתירים ומסלפים עובדות, במידה שהן נחשפות.

כשנים האחרונות עולה שיעור הצמחונים במדינות המערב, ובאירופה מחליטות הרשויות לחייב עריכת שיפורים בתנאי חייהן של חיות המנוצלות בחקלאות בתנאים הקשים ביותר.¹⁵⁸ אלה הם ביטויים להצלחה יחסית בשבירת הניכור שבין צרכנים לבין החיות. הצלחה זו איננה תוצאה פשוטה של עלייה בעוצמת ההרגישות, או של חשיפת עובדות לא נעימות כפנוי של ציבור רגיש ממילא; כדי להביא לתוצאות מעשיות, נדרשו שינויים מונטאליים מורכבים ועמוקים יותר, שלא היו מתאפשרים ללא התארגנות של תנועה חברתית-פוליטית. התנועה מספקת לחבריה מסגרת תומכת – אידיאולוגית, חברתית ומעשית – שהיא תנאי הכרחי לפירוק מתמשך של גישות ישנות ולצירת גישות חדשות. הרגישות נמצאת ברקע, אך יש צורך בהרבה יותר מכך כדי להתגבר על הניכור.

¹⁵⁸ על עליית שיעור הצמחונים בבריטניה: Summary, The Vegetarian Society UK, 'Summary of RealEAT Polls 1984-1999', <http://www.vegsoc.org/info/realat.html>; ובאוד"ב: The Vegetarian Resource Group, 'How Many Vegetarians Are There?', <http://www.vrg.org/nutshell/poll2000.htm>; Europa: The On-Line, 'State of Play: Overview of Animal Welfare European Union On-Line, Nov. 2002', http://europa.eu.int/comm/food/fs/aw/aw_stat_play_en.htm; על הצלחות של חرس צרכנים בארה"ב: 'PETA Extends Moratorium on Safeway Campaign', 4.9.2002, <http://peta.org/news/NewsItem.asp?id=1273>

ובעיקר אלה המיועדים לילדים; עם ההשראה שסיפקו אגדות עם לספרות ילדים, נקלטו בתוך ספרות זו גם דימויי המשק המסורתי, עבור ילדים שלא הכירו את המציאות החקלאית כאופן בלתי-אמצעי.¹⁵⁷

סיכום השינוי בשיטות הייצור והצריכה של מוצרי מזון ולבוש מן החי בבריטניה ובארה"ב, הותיר שתי קבוצות של חיות גליות לעין האנושית, בהתאם לסיווגן כ'חיות-מחמד' וכ'חיות בר'. הרגישות החדשה התמקדה בחיות אלה והביאה לשינוי יסודי בהתנהגותם של הבריטים והאמריקאים כלפי קורבנות התעללות לשם כידור וכלפי חיות ממינים בסכנת הכחדה – וכלפיהם בלבד. דעיכת ניצולן של בהמות לעבודה עד להיעלמותן, כמעט, של מנהג זה, באמצע המאה העשרים – נבעה משיפורים טכנולוגיים ולא מהתגברות החמלה.

גם התפשטות הצמחונות היא תגובה צפויה עם עליית הרגישות. אולם אף על פי שהפגיעה החקלאית בחיות התפשטה והחמירה לאין שיעור מן המאה השמונה-עשרה ואילך, נותרה הצמחונות כתופעה חריגה במערב. נדירותה נובעת מכך, שדווקא חברה רגישה היא שמייצרת מנגנונים חברתיים ונפשיים של הרחקה, הסתרה והכחשה של האלימות, והיא שמטפחת חידושים טכנולוגיים ומסחריים, המרחיקים והמסתירים את האלימות. יש להבהיר: ההרחקה הפיזית בין הצרכנים לתהליך הייצור אינה חיץ דק בין אנשים רגישים לבין חיות הנפגעות על-ידי המנגנון שהם מממנים – כפי שעולה מדבריהם של ההיסטוריונים שהדגישו את הופעת הרגישות החדשה – חיץ שהסרתו עשויה לעורר בקלות את

¹⁵⁷ בבריטניה נערכו סקרים רבים מאז אמצע שנות ה-80 של המאה ה-20, המלמדים לא רק שיעור הצמחונים (vegetarians – הנמנים מאכלית בשר) באוכלוסייה גבוה בהרבה משיעור הטבעונים (vegans – הנמנים מצריכת כל מוצר מן החי) – 5-7% לעומת 1% בקירוב – אלא גם שהמניע המוסרי שלי מאוד בבחירה להחלים מוצרי חלב, בעוד שהוא מרכזי בבחירה להחלים בשר. לאור העובדה שתעשיות החלב פוגעות בחיות לא פחות מתעשיות הבשר, מרמזים נתוני הסקרים על שימור הדימוי הפסולתי של משק החלב. לגבי ביצים ניתן לשער מצב דומה, אך לא נערכו סקרים. ראו:

The Vegetarian Society UK, 'General Statistics from the 1990', www.vegsoc.org/info/statveg90.html; 'General Statistics since 2000', www.vegsoc.org/info/statveg.html