

נשק "גרעיני" – גם לנו

אינני מדבר כאן על מקרים יוצאי־דופן כיוון שתופעות כאלו הן שכיחות למדי ברוב עדרי הארץ; והעיקר – אין יודעים כיום אם כבר הגענו לנקודת השפל הסופית בירידת השומן. או שצפויות לנו „הפתעות” נוספות. עלינו להיות חדורים ההכרה שזוהי תופעה חולנית. או, על כל פנים, תופעה אנורמאלית בהחלט. לא בכדי הזכרתי לעיל את „קארניישן”; בעדר זה הפרות המשובחות ביותר לא ירדו מעולם ממתכונת שומן של 3.6%–3.8. כן יכול אני להצביע על רשימתו של הח' מוטק יוספטון, שנתפרסמה בחוברת 79–80, בה הוא מספר על תנובות של חלב עם אחוז שומן גבוה במשקי הבקר שבקנדה. יכולים אנו לסקור את תנובות הבקר השחור־לבן בכל העולם וניווכח שבצידן של תנובות־שיא בחלב משיגים גם אחוז שומן נורמאלי. אלא שלכל ה„הצלחות” הללו בחוץ־לארץ בסיס משותף, והוא – הזנה מאוזנת; ולדעתי כאן „קבור הכלב” זוהי הסיבה לכש־לוננו. והכשלון אינו טיפוסי בלבד, אלא קודם כל כלכלי. במשקנו (גניגר) פחתה ההכנסה מהחלב (מחמת ה„קנסות”) בממדים רציניים למדי; החל ממחצית תשכ״ג פחתו ההכנסות כדלקמן: בתשכ״ג – 6000 ל״י, בתשכ״ד – 11,000 ל״י ובתשכ״ה הסתכמו ההפסדים מחמת חסר־שומן ב־29,000 ל״י. אין זו בושח להדות בכשלון זה, אלא הכרח הוא לנקוט באמצעים שיבלמו את פחיתת השומן בחלב. הריני משוכ־נע שבכל המשקים כמעט נגרם הפסד בממדים מסויימים ודבר זה מצדיק מחקר ומעקב שיחיי־בנו להסיק מסקנות ברורות לשם תיקון המצב. אין זה מקרה שהחל מהמחצית השניה של שנת תשכ״ג מסתמנת ירידה מתמדת באחוז השומן; באותה תקופה עברנו, כמשקים רבים אחרים, להזנת הבקר במזון מרוכז שהותקן במכון התערובת הגדול והמשוכלל שבגליל המערבי. יש משקים שהקדימו אותנו בשימוש במ״מ הזה, שהותקן במכון שבעמק־חפר, ואף הם הגיעו לאותה תוצאה. לא כדאי לטפל הפעם בניתוח הנתונים על השינויים שחלו באחוז

כשהנך יוצא מהעיר סיאטל שבמדינת ווא־שינגטון (ארה״ב) מזרחה, באחד הכבישים הצדדיים, ונוסע כ־40 דקות בתוך יערות, הנך נעצר ויורד ליד הפסל שהוקם לזכר אותה פרה שהניבה בשנת 1920 למעלה מ־37 אלף פאונד חלב (כ־16,800 ק״ג) בתקופת חליבה אחת, ולפניך – הכניסה לחוות „קארניישן” המפורסמת.

כדאי להיטלטל למרחק של 8000 ק״מ כדי לבקר במקום הזה, אליו באים „עולי־רגל” מכל העולם. אין בדעתי לספר על הגדולות והנצורות שהושגו בחווה זו, כי אפשר לקרוא על כך בהרחבה בפרסומים שונים, אך טוב „מראה־עיניים מהלך נפש”, ומי שיש באפ־שרותו לבקר בחווה זו – שיעשה זאת.

חזרתי ארצה לאחר שלוש שנים של נידודים בארצות־חוץ ונדהמתי מההתקדמות שהושגה כאן בענף הבקר תוך אותה תקופה. תנובות החלב הרקיעו שחקים – הלוואי ויתמידו ויעשו חיל גם בעתיד; עגלי המרבק מתפטמים בקצב מהיר, השיכלולים הטאכניים נראים בכל פינה ו„נוף” הענף שלנו הוא מרשים ביותר.

אולם, כשנתהה מקרוב יותר על טיב המרצרים שלנו, הן החלב והן הבשר – או אז תהיה התמונה פחות וורודה. מסתבר, לאחר הסתכלות יסודית וריכוז נתונים ממשקים שונים ולאחר שיחות עם בוקרים, שבשטח ההזנה של עדרינו, אין המצב שפיר כל עיקר. אין להתעלם מכך שהתרחשו אצלנו שינויים דראסטיים בהזנת הבקר, שבמקרים רבים אינם תוא־מים את שמירת הבריאות של פרוותינו ובוודאי שאין הם נאים לשמירה על מתכונת השומן בחלב. אני מרשה לעצמי לקבוע בצורה ההחלטית ביותר שאין כל הצדקה ואין כל הכרח בכך שמתכונת השומן הממוצעת בחלב הפרות המניבות סביב 7000 ק״ג צריכה לרדת מתחת ל־3%! ובוודאי שאין זה נורמאלי שבביקורת החלב החודשית תופענה פרות רבות עם תנור בות חלב של 12, 20 ק״ג – ואפילו 30 ק״ג כשאחוז החלב „צולע” בין 1.5% ל־2.5%.

בהרכבים שונים על הייצור ועל תפקודי החיים של הפרה.

במשך שנים רבות מילא המ"מ את התפקיד של מזון משלים למספוא הגס ועיקר תפקידו היה לספק חלבון וכן אנרגיה נוספת למנה בתזונת פרות עתירות-תנובה. אולם כיום הגנו עדים למצב שונה לחלוטין: המ"מ מהווה את עיקר המנה ומשום כך יש צורך דחוף לבדוק ולבקר באופן מתמיד — לא רק את מרכיבי המ"מ, אלא גם את אופן הכנתו מהבחינה המיכאנית.

יתכן וכיום אין בידי המשק הבודד כוח שליטה על תהליכי הייצור של המ"מ, אולם חובתו של המשק להגיד מה הוא רוצה במ"מ, עבורו הוא משלם מחיר שאינו נופל (ולעתים אף עולה) — מזה שהותקן בעבר במשק עצמו; חשיבות מיוחדת נודעת להתאמת המ"מ למספוא הגס שהמשק מייצר בעונות השנה השונות. זכור עימי שבשעת כינון החברות לייצור התערבות דובר והחלט שהמכונים יספקו מ"מ בהתאם לצרכי המשקים. לא שמעתי אמנם שמכון זה או האחר סירב לעמוד בהבטחה זו, אך גם לא שמעתי שהמשקים הביעו אי-פעם במפורש מה הם רוצים לקבל במ"מ שיסופק להם. נדמה לי שכל הענין הפך לעסק של הגזברים וארגוני-הקניות, ללא כוונה מצידו כמובן, למעט בערכן של הוועדות המקצועיות שליד המכונים.

מתקבל על הדעת שיש הכרח, עם ביצוע ה"מהפכה" בהזנה, לבדוק ביתר דיוק מה סיפקנו קודם לכן (בתקופת ההזנה הנורמאלית) במספוא הגס, למען לא יחסרו כל אותם היסודות והסממנים במנה "החדשה", שהיא רובה ככולה מזון מרוכז.

בין הפגמים שדובר עליהם הרבה בזמן האחרון מונים את המחסור בתאית במנה שרובה מ"מ; נדמה לי שיש לדבר לא רק על חסר-תאית אלא יש להתעניין גם במקורה של התאית ואופייה. אין זה מובן לי כלל ועיקר למה צריכים היינו לחכות לד"ר פראסטון כדי לשמוע מפיו שאין לטחון בשום פנים את הגרגרים עד לקמח בטרם הופכים אותם לכופתיות. ואין

השומן, כפי שנתפרסמו בזמן האחרון בעתונות המקצועית שלנו; שום ניתוח סטטיסטי לא ישנה את העובדה שאמנם חלה ירידה באחוז השומן בעקב השינוי בהתקנת המ"מ.

אינני בא להאשים את המכונים בלבד בענין זה, כי באותה התקופה של המעבר למ"מ בכופתיות נשתנתה שיטת ההזנה בעדרי החלב גם מבחינות אחרות, ובמספר משקים אף בצורה פתאומית, ללא מעבר הדרגתי. היחס הכמותי בתפריט בין מספוא גס למ"מ השתנה בצורה קיצונית, תופעה המתבלטת לעין כול, שזכתה לתמיכה (אולי בדיעבד) מצד גורמים ממשליים, אשר שנים רבות לפני כן המליצו דווקא על השימוש בכמויות גדולות של מספוא גס. גורמים נוספים לתמורות בתפריט — הנוחיות בהגשת המ"מ, לעומת עומס העבודה בחלוקת המספוא הגס, וההכנסה הגבוהה מכותנה שמגדלים בשדות השלחין שנועדו קודם לכן לגידולי המספוא. כותב שורות אלה מרשה לעצמו להביע את הסברה (יתכן ותיראה בלתי פופולארית) שאילמלא ההכנה וההאבסה של מ"מ היו קשים יותר (בהשוואה למספוא גס), ודאי שמשקים רבים לא היו מזדרזים כל כך לשנות את התפריט בצורה כה דראסטית ופתאומית. אולם, כשהופיעה האפשרות לקבל מ"מ מהחורף, מוכן לחלוקה באיבוס, ומאידך — גידול הכותנה הבטיח מחיר "אלטרנאטיבי" גבוה, הרי שהותרה הרצועה ותפריט המזון המאוזן נפל קרבן לנוחיות ו"לחיסכון" בעבודה ולעליונותה של הכותנה בתחרות על שטחים ומים.

מה איפוא פשענו, וכיצד נתקן דרכינו? יש מקום לסברה ש"יחידת-המזון" הסתמית, המש משת כקנה מידה וכפוסק בלבדי כמעט בקביעת ערכו התזונתי של התפריט, אינה מבטיחה בצורה מושלמת את מכלול הצרכים של פרט-החלב. אל יקצפו עלי בשל הגדרתי זו. אמנם נהגנו לבדוק את המזונות לשם קביעת החומר היבש, חומר כללי נעכל, חלבון, מינרלים וויטאמינים; וכל עוד מנת-המזון היתה מגוונת, לא היה גם צורך מיוחד בבדיקת המבנה הפיזי של המזונות ואפשר היה להתעלם מהשפעת מזונות מסוימים

בצמצום השחת, התחמיצים הטובים וירק התלתן והתירס בתפריט המזון. בהזדמנות קרובה אנסה ל"נתח" את החישובים של הגידולים ה"אלטר" נאטביים" שכמעט וטאטאו כליל את גידולי המספוא במשקים רבים. בשלב זה של דיונינו בענייני הזנת הפרות אסתפק בציון העובדה שטרם מצאנו את הדרך לספק תזונה מושלמת, בעברנו לתפריט מזון שמתבסס בעיקרו וברובו על מזון מרוכז. בינתיים יש להטיל על החוקרים שלנו משימה כפולה ומכופלת: שיבררו את ההשפעה המיידית של הזנה זו על התנובה וכן שיבחנו מהו מקור התופעות "הלא-כליכך" רגילות" של ברכיים רכות ומיפרקים עם "מים" אצל פרות, אף אצל אלו שאינן משוכנות על רצפות-חריצים? ומהי חולשת שרירי המפסעה, ביחוד אצל מבכירות? ואולי יש קשר בין הזנה זו לתופעה של וולדות חלשים מלידה, נגועים במחלות עצבים, בהתקפות עווית בתקופת היינ-קוט, ובריבוי מקרי קדחת-חלב בפרות?

אסכם. יש צורך דחוף לבחון את ההזנה ה"מודרנית", חוך שימת-לב לכמות התוצרת ולטיבה, ולא להתעלם מהסייגים שמעמיד לפ-נינו הטבע, בהגיבו על חטאינו בתופעות חולניות בבקרנו. רק בדרך של הבראת התזונה נוכל להגיע להכנסה ורווחים מאקסימאליים מגידול הבקר במשקינו.

מרדכי ולך

גניגר, אפריל 1966

כל צורך להסתמך דווקא על ביקורת זו של ד"ר פראסטון, כי הרי ידוע לרבים מאתנו שבעולם הגדול נוהגים הבוקרים לקנות מהחורץ (או להכין במשק) תערובות מרוכזות שמרכיביהן העקריים הם מזונות עשירי חלבון, מינראלים שונים ותרכיזי ויטאמינים, ואשר לגרגרים — מאביסים אותם לחוד, כשהם גרוסים גם או מעוכים. אילו נהגנו גם אנחנו כך, היינו חוסכים הובלות רבות וכפולות ובוודאי שהיינו משפרים את נצילות הגרגרים בהזנה. יש סברה מבוססת לכך שאם נגיש את השעורה בצורה זו, שלא באמצעות הכופתיות, נשיג גם שיפור כלשהו במתכונת השומן של החלב וממילא נזכה בתוספת הכנסה (או שנמנע הפסדים מחמת "קנסות"). בינואר-פברואר שנה זו ערכנו תצ-פית במשקנו כדי לוודא בתנאינו בארץ את הידוע בעולם מזמן. הגשנו לקבוצה אחת של פרות חולבות את הגרגרים (שעורה) בהתאם למתואר לעיל; לא נתאכזבו ונוכחנו שחלב פרות אלה נעשה שמן יותר מזה של שאר הפרות, שניזונו בכופתיות כרגיל. נדמה לי שיש לראות פתח כלשהו בתיקון המצב התזונתי ע"י השימוש בשעורה בצורה כזו; ואפילו לא תימצא שעורה מייבוא, מן הראוי שהמשקים יגדלו את השעורה בשדותיהם.

מובן מאליו שיש לנו לתקן הרבה בענין הספקת המספוא הגס. הלכנו יותר מדי רחוק

▲ סיכום תנובות מלאות (של 305 ימים) על יסוד שקילה בשני ימים בלבד, הציע ק. ר. ג'ונסון מאוניברסיטת איידהאו (ארה"ב). שוקלים את התנובה ביום ה-59 וה-60 של הלאקטאציה, מחשבים את הממוצע וכופלים ב-230; התוצאה תציין את התנובה כולה של 305 ימי חליבה. ג'ונסון מציע שיטת ביקורת זו לבוקרים שאינם משתייכים לאגודות הביקורת הרשמיות.

הסטיה בתנובות מסוכמות לפי שיטה זו מהסיכומים של ביקורת מלאה, אחת לחודש, הגיעה ל-6 ק"ג חלב בס"ה. לתוצאה זו הגיע ג'ונסון לאחר השוואת סיכומים, לפי שתי השיטות, של 455 לאקטאציות מפרות הולשטייניות וג'ארסיות, ולדעתו היא שימושית לגבי פרות מכל הגילים.

מובן מאליו שאין להיזקק לשיטת ביקורת זו כשמעוניינים במבחן פרים, או כשיש צורך בתעודות ביקורת רשמיות בשעת מכירת בקר לרבייה, משום שאין היא יכולה לספק נתונים על מתכונת השומן, או תנובת השומן.

יכולים להיעזר בשיטת הביקורת המוצעת לשם קביעת התנובה ההכרחית בימים ה-59 וה-60 של הלאקטאציה, כשמעוניינים בהשגת תנובה ממוצעת מסוימת של העדר. כך, למשל, אם מעוניינים בתנובה ממוצעת של 6000 ק"ג חלב, מחלקים מספר זה ב-230 ומוצאים שהתנובה היומית של כל פרה צריכה לנוע סביב 26 ק"ג ביום ה-59-60 של התחלובה.