



כשרות סלט 'איקרא'

הקדמה

אחד הסלטים המשובחים ביותר הנמכרים כיום בשוק הוא סלט 'איקרא', האהוב במיוחד על העולים מרוסיה ומסביבותיה. חומר הגלם העיקרי שבו (אם כי לא רובו, כפי שיבואר להלן) הוא ביצים של דגי המטיאס (כינוי הולנדי לדגי ההרינג). כשבאים לדון בכשרותו של הסלט, יש להתמקד בעיקר בדיון בביצי הדגים (שהם כ- 20% מהסלט). ביצים אלו מגיעות לארץ בגושים ('שלל של ביצים', כלשון הגמרא ביצה ז ע"א) בתוך חביות, ועליהם מצויות תולעים (מתות) לרוב, הנקראות בלשון המדע 'אניסאקיס'. לא על כל שלל כזה נמצאות תולעים, אבל לעומת זאת - יש שללים הנושאים כמה תולעים. את התולעים ניתן לראות בעין רגילה, אורכן נע בין 5-15 מ"מ, ולכן ניתן להוציאן ביד בקלות. אלא שיש צורך לזהותן ולא להחליף, למשל, בינן לבין חוט השדרה של השלל, שצבעו דומה. בדרך כלל הן שוכבות על השלל והן חיצוניות לו, אך מצויות גם תולעים שחודרות בחלקן לתוך השלל, וניתן לשולפן על ידי משיכת חלקן הבולט מעל השלל. בזמנים עברו היו שהציעו להסיר את התולעים על ידי שטיפה מרובה במים, אך אין עצה זו מועילה לכל המקרים. למה הדבר דומה? לחרקים מסוג זבוב המנהרות או אקריות אדומות, המצויים בירקות עליים רגילים, שאין הם יורדים בשטיפה אלא אך ורק בהסרת החרק ביד. אמנם תולעי הביצים הללו אינן דבוקות לשלל כל כך כמו זבוב המנהרות ודומיו, אלא ששטיפה כללית לא תפתור את הבעיה, וממילא יהיה צורך בשטיפה של כל שלל ושלל. לאחר ששללי הביצים מוצאים מהחביות שהם אוחסנו בהן, עמלים משגיחי הכשרות על הסרת התולעים. ולאחר תוספת מיוז ותבלינים, נטחנת העיסה במיקסר, עד שהביצים נפרדות לגמרי זו מזו, אבל הן עדיין ניכרות. נציין שמטרת הטחינה היא להפריד את כל הביצים מהשלל כדי שהן תהיינה ניכרות.

א. איך נוצרות התולעים?

אחד מפלאי הבריאה הוא צורת היווצרותן של תולעי האניסאקיס. לפי ידיעות המדענים, כשהן נמצאות בים גודלן קטן מאוד, (יש אומרים שהן ניכרות לעין, ויש אומרים שאינן ניכרות לעין). הן נבלעות על ידי סרטנים קטנים (הנקראים קופפודה), וגדלות בתוך קיבתם. הסרטנים נבלעים על ידי דגים קטנים (והם דגי ההרינג, שעל ביציהם אנו דנים), אלה האחרונים נבלעים ע"י דגים גדולים יותר, ודרך קיבתם נוברות התולעים אל בשר הדגים. אח"כ נבלעים הדגים הגדולים על ידי כלבי ים, ובתוך קיבתם מטילות התולעים

את ביציהן. הביצים יוצאות לים בהפרשותיהם של כלבי הים. מהן יוצאות שוב תולעים מיקרוסקופיות שנבלעות על ידי סרטנים קטנים, וחוזר חלילה. אם התולעים אכן היו בתחילה בים - מחוץ לגוף הדג, יוצא שכאשר הן נמצאות בבשר הדג, הן כבר פירשו ואסורות באכילה. כך גם אמר לי ד"ר אלכסנדר גלמן (מנהל המעבדה לטיב דגה בשירותים הווטרינרים של המכון הוולקני, ט"ו בשבט תשנ"ה), שהתולעת חודרת ממערכת כלי הדם של הדג אל חלל הבטן של ההרינג וגם אל שלל הביצים, ולא ייתכן שייווצרו תולעים מתוך הדג, כלומר 'יש מאין'. הוא הוסיף שפעם חשבו שדג הצלופח פרה ורבה מתוך ביצות, כי לא ידעו איך הוא פרה ורבה, אך בסוף גילו את מקור פרייתו. גם שמעתי מפרופסור אילן פפרנה (מהפקולטה לחקלאות במכון וייצמן, כ"ה בשבט תשנ"ו) שהסרטנים אוכלים את הביצים, ואצלם בוקעות ביצי התולעים ולא אצל דג ההרינג. התולעת אינה חיה בים ואינה באה איתו במגע. לדעתו, לא ייתכן שייווצרו תולעים בתוך בשר הדג.

ב. האם תולעי אניסאקיס נחשבות שרץ המים?

פוסקי דורנו נחלקו בשאלה זו: יש אומרים שהן נחשבות שרץ המים, שהרי ה'שלחן ערוך' (יו"ד סי' פד סעי' טז) אוסר תולעים שבמעיים (בגלל הספק שמא מעלמא אתו ולא מהם גדלו), שהרי הן היו במעי הדג וחדרו לבשרו; ויש אומרים שהן אינן נחשבות שרץ המים כי התולעת נכנסת לדג בתור ביצה, וכאשר היא מתפתחת לתולעת בתוך הדג - אין בה איסור שרץ המים. זאת ועוד, הגם שהייתה במים לפני שנבלעה, הרי יש אומרים שאינה נראית בעין רגילה ואי אפשר לאוסרה, כשם שאין אוסרים חיידקים. מכל מקום, הרבנות הראשית לישראל פרסמה בתאריך א' במרחשוון תשס"ז הנחיה לכל המפעלים המייצרים את סלט ה'איקרא' להפסיק בינתיים את ייצור הסלט, עד שיימצא פתרון מעשי לבעיה הלכתית זו. ואכן הפתרון נמצא: משגיחי הכשרות ונאמניה עוסקים במלאכת ברירת התולעים מתוך שללי ביצי ההרינג, וכך חזר סלט ה'איקרא' הכשר להיות מונח על שולחנם של ישראל.

ג. גישותיהם של ועדי כשרות בעולם בעניין התולעים שבביצי ההרינג

על פי בירור ארוך שערכתי החל משנת תשנ"ה, מצאתי שתי גישות שונות של ועדי כשרות בעולם בעניין כשרותם של ביצי דגי ההרינג. חלק מוועדי הכשרות באירופה טענו שאין תולעים בביצי הדגים, ולעומת זאת טענו ועדי כשרות אחרים שאכן יש תולעים בביצי הדגים. כנראה, הבדלי הגישות נובעים מכמה סיבות. ייתכן שיש בתי חרושת שבהם תולעים מצויות בביצי הדגים ויש בתי חרושת שביצי הדגים שבהם נקיות מתולעים. אמנם מסתבר יותר שתמיד יש תולעים בדגים, כפי שהעיד מנהל בית חרושת גדול בהולנד, שהוא גוי ה'מסיח לפי תומו', אלא שלא כולם יודעים לזהותן.



ד. כשר או 'מהדרין'?

לפי הידוע לי עד כה, הרי שכל הרבנויות המקומיות המעניקות הכשר למפעלים המייצרים סלט 'איקרא', מסתפקים בכשרות רגילה. למעט הרב שניאור זלמן רווח, רב המועצה האזורית גזר, שמעניק כשרות 'מהדרין' לחומר הגלם, לאחר שנאמני כשרות מוציאים את התולעים. סלט 'איקרא' מוכן מקבל כשרות 'מהדרין', רק על ידי ועד הכשרות של מחזיקי הדת בעלזא.

ה. חותם בתוך חותם?

כיוון שדגים חייבים בכשרות מהתורה, יש צורך שביצייהם יגיעו ב'חותם בתוך חותם'. כיוון שבעבר זה לא היה כך, הערתי על כך ושאלתי את מנהל מחלקת הכשרות של ועד הכשרות k.f., הרב משה דוד אלזס, למה אין שתי חותמות. הוא ענה לי (בטלפון) שהסיבה שחז"ל דרשו 'חותם בתוך חותם' היא שתהיה זו טרחה גדולה מדי להחליף את הבשר, היין או הדגים, ושיש דעות שחבית סגורה נחשבת חותם אחד, ומדבקת הכשרות נחשבת חותם שני. עד כה לא זכיתי למצוא מי הם בעלי דעות אלו. לאחרונה העיר לי על כך ידידי הרב משה כ"ץ מ'כושרות', ולכן פעלתי בעניין אצל ועד הכשרות k.f., המעניק הכשר למפעל בהולנד המשווק את ביצי דגי ההרינג, (מפעל זה היה בעבר תחת כשרות רבנות הולנד, עד שהאחרונה הסירה אותו כנ"ל). כיום מגיעות הביצים בחביות הסגורות במכסה, והוא סגור עם פלומבה שעליה מדבקת הכשרות. במאמר זה מדובר על חביות שמייבא היבואן לנדא ובניו, פתח תקוה.

ו. כיתוב הכשרות שעל אריזת חומר הגלם

בתקופה שבה התגלו התולעים, (או אולי אפשר לומר, אובחנו התולעים), על מדבקת ההכשר של ועד הכשרות k.f. שעל חבית הביצים היה כתוב: 'ההכשר הוא שהביצים מדג טהור, ואין אנו מקבלים אחריות על בדיקת התולעים'. בתעודת הכשרות שלהם נכתב: 'כיוון שיש חשש ניגוע בתולעים, יש צורך לבדוק כל חבית' (ג בתשרי תשנ"ז). מאוחר יותר, נתווספו על המדבקות שעל החביות הנ"ל שני משפטים: 'יש לשטוף ולנקות היטב לפני השימוש. הכשרות הינה למוצר הטחון בלבד'. לפי ניסיוני, השטיפה אולי תוריד חלק קטן מהתולעים אבל וודאי לא את כולן, ובוודאי לא תסיר את התולעים שתקועות בתוך שלל הביצים. אדרבה, עד שעומדים להשקיע זמן (ומים...) בשטיפה על מנת להסיר את התולעים, כבר אפשר להסיר אותן ביד! הכשרות 'למוצר הטחון' אינה ברורה לי כל עיקר. ממה נפשך: אם אין תולעים, כיוון שכבר הוסרו, למה הכשרות חלה רק על המוצר הטחון? ואם יש חשש לתולעים, מניין שהטחינה תבטל אותן? אולי הטחינה היא גסה, ואינה חותכת את התולעים, ולכן איננה מוציאה מהן שם 'בריה', שאינה בטלה אפילו באלף?

סיכום

הבעיה העיקרית בכשרות סלט 'איקרא' היא הסרת התולעים משללי הביצים. נכון להיום, לפי הידוע לי, הכשרויות של כל הרבנויות המקומיות לסלט 'איקרא' הן ברמת 'כשר' בלבד. הרב שניאור זלמן רווח, רב המועצה האזורית גזר, מעניק כשרות 'מהדרין' לחומר הגלם שממוין על ידי משגיחיו. בד"ץ מחזיקי הדת בעלזא הוא היחיד המעניק כשרות 'מהדרין' לסלט 'איקרא'. אם המשגיחים ונאמני הכשרות אכן ממיינים את התולעים שעל שללי הביצים היטב, אין סיבה הנראית לעין שהכשרות על סלט ה'איקרא' לא תהיה מהדרין, אלא אם כן חומרי הגלם המצורפים אינם בכשרות 'מהדרין'.

