פרופ' זהר עמר וד"ר ירון סרי

כשרות ביצים מוזרות ומרוקמות – מציאות הלכתית שכיחה

הקדמה

בדיון התלמודי בעניין כשרות הביצים קיימת הבחנה בין 'ביצים שרִקמו' – שהן אסורות – ובין 'ביצים מוזרות' – שמותר לאוכלן.[1] רש"י על אתר מסביר שביצים מוזרות הן אלה שלא הִפרה אותן זכר 'ואין אפרוח קלוט בהם לעולם'. תיאורו של רש"י מתאים למצבן של רוב הביצים הנמכרות כיום בשווקים בישראל, שהרי בעת הגידול קיימת הפרדה בין העופות הזכרים לנקבות. נראה שבמציאות הקדומה רוב הביצים היו בחזקת מופרות, אלא שהן לא התפתחו ולא נמצא בהן דם. העובדה שהגמרא מתייחסת לביצים מוזרות ואומרת בלשון סגי נהור 'נפש יפה תאכלם' מוכיחה שמדובר בביצים שאינן טריות כפי הנראה, מקולקלות[2] או שאינן נראות עשויות כביצים המותרות הרגילות.

הגמרא דנה גם בביצים שנמצא בהן דם, ודינן נקבע בהתאם לנסיבות מציאותן, ורבו הדעות בהבנת סוגיה זו. אחד הדיונים המעניינים הוא על ביצה של עוף טהור שאפרוח התחיל להתרקם בתוכה. לדעת הרמב"ם וה'שלחן ערוך' האיסור הוא רק מדרבנן;[3] הרשב"א סבר שמדובר באיסור דאורייתא.[4] הרב יהודה עמיחי[5] דן בסוגיה זו כמענה לאפשרות הלכתית של אכילת אפרוח שהתפתח בביצה טרם בקיעתו, במהלך ניסויים שנערכים במעבדה.

אין בכוונתנו לעסוק כאן בפרוטרוט בהיבט ההלכתי, אלא בהיבט המציאותי של הדברים. דומה שהדוגמאות שחז"ל דנו בהן לא היו יוצאות דופן, אלא שיקפו מציאות אפשרית שנהגה בתקופתם על רקע מחסור במזון ותנאי מחיה קשים. אנשים לא היו בררנים כבימינו ואכלו כל מה שניתן. היהודים עשו זאת במגבלות ההלכה, ואילו לגויים לא הייתה שום מניעה או מגבלה בכל הקשור לאכילת שרצים ודברים מאוסים. אין המדובר רק

1. חולין סד ע"א-ע"ב.
2. אלמרשד אלכאפי, מילונו של תנחום הירושלמי למשנה תורה לרמב"ם, מהדורת ה' שי, ירושלים תשס"ה, עמ' 161.
3. רמב"ם, הל' מאכלות אסורות פ"ג ה"ח; שו"ע, יו"ד סי' פו סעי' ח. גישה זו כבר הובאה בחיבורו של ר' שמואל אבן ג'אמע, אגרת המופת, ירושלים תשע"ח, עמ' נד: 'באשר לביצים שהתגלה בהן ריקום והתהוות האפרוח, מי שאוכל מהן משהו, עבר על דברי האל יתעלה: וכל השרץ השורץ על הארץ שקץ הוא לא יאכל- והתחייב מלקות'.
4. תורת הבית הארוך, בית ב, שער ד; שם, בית ג, שער ה, פ"ט.
5. אמונת עתיך, 119 (תשע"ח), עמ' 33-34.

בחזרה לעמוד התוכן

במציאות היסטורית קדומה. מסתבר שבמקומות רבים בדרום מזרח אסיה נוהגים עדיין לאכול בכל יום מיליוני אנשים ביצים כאלה. ישראלים המטיילים כיום באזורים אלה עלולים להיתקל בתופעה זו מבלי להיות מודעים לה.
את הביצים ניתן להתקין לאכילה בדרכים שונות; ברצוננו לתאר שתי דוגמאות שפגשנו וחקרנו בעת ביקורנו בפיליפינים בחודש אדר תשע"ח.

א. ביצי אווז מלוחות (Itlog na Maalat)

זוהי טכניקה של הכנת ביצה מלוחה משומרת, שמוצאה כנראה בסין. מורחים ביצי אווז[6] בתערובת של מלח גס וחרסית ומאחסנים אותן בטמפרטורת החדר למשך 16–18 יום. תמיסת המלח חודרת לנוזל הביצה בתהליך אוסמוזה. הביצה אינה מופרית, אך גם במצב של ביצה מופרית, ללא הקפדה על טמפרטורה קבועה העובר אינו מתפתח. לאחר מכן שוטפים את הקרום החרסיתי שעל קליפות הביצים. שולקים את הביצים למשך כחצי שעה. לבסוף צובעים אותן בצבע אדום, לעיתים בצבע צהוב, כדי להבדילן מביצים רגילות שאינן מבושלות (תמונה מס' 1). כאשר פותחים את הביצים כרגיל לא רואים סימני דם. גון החלמון הוא צהוב-חרדל, כהה ביותר. מדובר בביצים רגילות שנעצר תהליך התפתחותן והן לכל היותר מוגדרות כ'ביצים מוזרות', ולכן נראה שהן מותרות לאכילה.[7]

ב. ביצי אווז מרוקמות - בַּאלוֹט

בכמה מארצות המזרח הרחוק מקובלת אכילת ביצים מופרות בשלב התרקמות מתקדם. לבד מהפיליפינים, היא קיימת גם בקמבודיה, בוייטנאם, בתאילנד ובלאוס. הביצים הללו נמכרות כמזון רחוב פופולרי מאוד בקרב המקומיים. מחירה הממוצע של ביצה לצרכן שווה ערך לשקל אחד. מדובר בביצים מופרות, לרוב של ברווז. כיום הביצים מודגרות במפעלים מתועשים בתוך אינקובטורים חשמליים השומרים על טמפרטורה קבועה של כ-26 מעלות צלזיוס. מדובר בייצור של מאות אלפי ביצים בכל יום, שאמור לספק את הביקוש העצום בשווקים.
הייתה לנו הזדמנות לחזות ולתעד את ההכנה המסורתית של ביצים אלה, שרק מעטים עדיין עוסקים בה בשיטה המסורתית עתיקת היומין. ביקרנו במפעל משפחתי (נוסד בשנת 1947) בחצר-בית בעיירה פַּטֶרוֹס (Pateros), מזרחית למנילה, הנחשבת למרכז העיקרי לאספקת ביצי הבאלוט בפיליפינים. בתוך חדר גדול ניצבות שורות חביות מכוסות בשקי יוטה ובנייר עיתון. מתחת לכיסוי מונחות הביצים בשקיות בינות לקליפות

6. ניתן להכינן גם מביצי תרנגולת, אלא שבאופן מסורתי נהגו להכינן מביצי אווז מפני שהללו גדולות יותר, בעלות חלמון עשיר יותר וקליפה עבה יותר, ומשום כך יש להן חיי מדף ארוכים יותר (כ-40 יום).
7. אנו דנים בהיבט העקרוני בלבד ולא פוסקים הלכה למעשה בכל הקשור להכשר ביצים אלה, שכן לא בחנו את כל ההיבטים השונים הנלווים להכנתן.

בחזרה לעמוד התוכן

של גרגרי אורז השומרות על חומן. בעבר היו שטמנו את הביצים בחול. בכל בוקר הופכים את הביצים כדי לשמור על טמפרטורה קבועה מכל צדדיהן.
כרגיל, האפרוח בוקע לאחר 28 יום (בממוצע), אלא שהביצים מאוחסנות באופן זה עד לגיל 14–21 יום, בהתאם לדרישה המקומית. בפיליפינים המועד המועדף להפסקת התפתחות האפרוח הוא גיל 18 יום, השלב שבו העוּבָּר גדול דיו וניתן להבחין במתאר גופו, אך הוא עדיין רך, ובצמוד לו נותר חלמון גדול. הביצה מרוקמת בדם (תמונה מס' 2). לאחר גיל זה, האיזון שבין מרקם העובר וגודלו לחלמון משתנה, העובר גדל והופך נוקשה יותר וטעים פחות. היצרנים מנהלים רישום של ימי ההדגרה. לקראת היום ה-17–18 הביצים נבדקות מול אלומת אור, וכך נקבע המועד המתאים להפסקת התהליך; ביצה כהה מעידה על התפתחותו התקינה של העובר ועל היותו ראוי לשיווק.
כל חבית מכילה כ-800 ביצים; בחדר מנינו 12 חביות, כלומר ייצור משפחתי של כעשרת אלפים ביצים בעת ובעונה אחת. מביני דבר יודעים להבחין בטעמן המשובח יותר של ביצים שהוכנו בשיטה המסורתית העתיקה ובין טעמן של כאלו שהוכנו במדגרות המודרניות.
הביצים הטריות משווקות לספקים כשהן חיות. בחנויות הן עוברות תהליך בישול של כחצי שעה – בדומה להכנת ביצה קשה. באופן זה הן מוכנות לאכילה: מסירים את הקליפה ואוכלים את תוכנה של הביצה עם מלח או חומץ או רטבים אחרים. מבחינה הלכתית מדובר באפרוח שהתחיל להתרקם בביצה וטרם השלים את גדילתו. ניתן לראות בבירור ברשת כלי הדם העוטפת אותו, והוא לכל הדעות אסור באכילה (מדרבנן או מדאורייתא).

בחזרה לעמוד התוכן